

RÉCOMPENSES

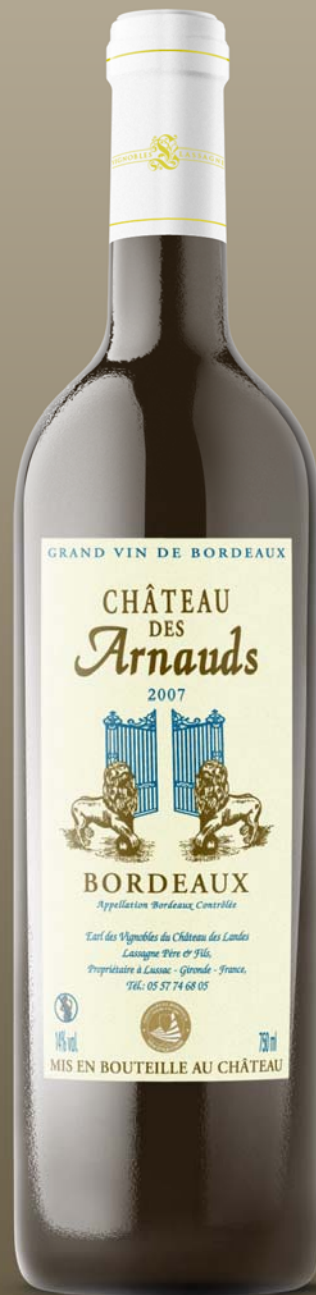


MÉDAILLE D'OR
CONCOURS DE BORDEAUX 2008

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

« Nez aux notes de fruits noirs (cassis, griotte) et d'épices avec notamment des notes de poivre.
L'attaque est fruitée, la bouche onctueuse.
Il y exprime des notes de fruits noirs confits (cassis, griotte, mûre) accompagnées d'épices douces et de notes boisées.
La bouche est élégante (pas de lourdeur), équilibrée et bien structurée. Les tanins sont fondus, soyeux et harmonieusement mariés. »

ACCORDS METS & VINS : Charcuterie, rognons de veau à la bordelaise, fondue bourguignonne, hachis parmentier de canard ...



A boire



CHÂTEAU DES *Arnauds*
BORDEAUX A.O.C. 2007

Ce vignoble élaboré par mon père, **Daniel LASSAGNE**, est situé sur un très beau plateau de graves rouges, orienté plein sud, dans la commune d'Abzac. Vendangé à parfaite maturité, issu de longue cuvaison, 3 à 4 semaines, le **Château Des Arnauds** est mis en bouteille après 14 mois d'élevage en cuve.

Son encépagement unique, 100 % merlot, lui confère un bel équilibre de rondeur et de structure.

Ce vin peut se déguster jeune et a la capacité de très bien vieillir.

SUPERFICIE DE LA PROPRIÉTÉ :	2 ha
DENSITÉ :	5.500 pieds / ha
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE :	20 ans
SOL ET SOUS-SOL :	Graveleux
ENCÉPAGEMENT :	Merlot 100%
RENDEMENT :	55hl / ha
VENDANGES :	Mécanique
CUVES :	Cuves Inox thermorégulées reliées à un ordinateur
DURÉE DE CUVASON :	30 jours avec macération finale à 32°C
ÉLEVAGE :	En cuve-ciment équipée d'un système microbullage
SÉJOUR :	14 mois
PRODUCTION ANNUELLE :	12.000 bouteilles
COMMERCIALISATION :	Vente directe à la propriété, export et cavistes

