

Château d'Arche Soleil d'Arche

Sauternes

INFORMATION

Appellation : Second Vin du Château d'Arche

Cépage : Sémillon, Sauvignon Blanc

Alcool : 13% Vol

Certification : HVE



VINIFICATION

Méthode : Château d'Arche est situé en plein cœur de la commune de Sauternes, la plus réputée des 5 communes sur lesquels on peut produire ce vin exceptionnel. Sa situation, associée à cette diversité de sols, offre à Château d'Arche la capacité de produire des vins d'une grande richesse et aux qualités gustatives bien spécifiques : puissance sur les graves, arômes sur les argiles et finesse sur les limons. Le vignoble s'étend sur 70 hectares AOC Sauternes et AOC Bordeaux dont 30 hectares de vignes autour de la propriété.

Vinification en cuves thermorégulées. Elevage 6 mois en fût de chêne.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl



TERROIR

Région Viticole : Sauternais

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : La robe se pare d'une belle couleur dorée.

Nez : Son premier nez est sur l'abricot frais, puis à l'aération on bascule vers un côté floral, type fleurs blanches, typique des sauternes jeunes.

Bouche : Soleil d'Arche se définit par des arômes d'abricots confits, de pêches blanches et d'ananas. La bouche est vive et se caractérise par un juste équilibre qui donne à ce vin une rondeur agréable soutenue par une belle tension. La finale est dominée par des arômes fruités exotiques. Un profil de vin qui permet de se régaler dans sa jeunesse et qui garantit une longue garde.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 10-12°C

Accords mets et vins : Foie gras, volaille, desserts au chocolat ou à la crème

Garde :



Château d'Arche Soleil d'Arche

Sauternes

Unité de vente : carton de
6

