

Château d'Arcins

Haut Médoc

INFORMATION

Appellation : Cru Bourgeois

Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon

Alcool : 13-14% Vol

Certification :

VINIFICATION

Méthode : À l'image du chai circulaire, le style du Château d'Arcins privilégie la rondeur. On recherche du volume, des tanins soyeux, du gras, de la sucrosité ; ce qui exige un travail rigoureux sur les lies. Brassage durant la cuvaison, batonnage au cours de l'élevage ; chaque étape de la vinification et chaque dégustation au chai est animée de la même quête : la générosité.

Cuves en inox

thermorégulées. Elevage de 12 mois, avec 80% de barriques de un à deux vins, et 20% de barriques neuves.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Médoc

Surface :

Type de sol :

Climat : Océanique

DÉGUSTATION

Œil : Une robe d'un pourpre très profond.

Nez : Le nez développe de belles nuances de fruits noirs et de moka.

Bouche : La bouche puissante s'impose par la noblesse de ses tanins et s'allège grâce à des notes d'eucalyptus qui lui confèrent fraîcheur et complexité.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 17°C

Accords mets et vins : Terrine maison, gigot de 7 heures, canard au lard, belles pièces de bœuf, gibiers, cuisines de traditions et fromages affinés.

Garde :

