



Château d'Abzac

CHATEAU D'ABZAC

AOC BORDEAUX SUPERIEUR 2015

LE VIGNOBLE

Région :	Bordeaux
Age du vignoble :	20 à 25 ans
Surface du vignoble :	30 hectares
Type de sol	Graves limoneuses profondes
Taille :	Guyot simple
Rendement :	45 à 50 hectos par hectare
Engrais :	Fertilisation classique raisonnée
Densité de plantation :	3500 à 6000 pieds à l'hectare selon les parcelles
Cépages :	100 % Merlot

LA VINIFICATION

Récolte :	Mécanique avec machine équipée d'un trieur embarqué
Fermentation :	Alcoolique et malolactique en cuves inox thermo régulées
Macération :	3 semaines
Elevage :	En cuve inox
Production annuelle :	Environ 40 000 bouteilles
Alcool :	13°

LA DEGUSTATION

Note de dégustation : Robe rubis soutenue. Attaque en bouche d'une belle présence fruitée. Persistance aromatique en finale longue. Souple – tanins fondus

Conseils de service : A déguster de préférence sur toutes les viandes et le fromage – à température ambiante

Potentiel de vieillissement : S'exprime à son meilleur entre 3 et 5 ans

Récompense : Médaille d'Argent au Concours de Lyon