



Château d'Abzac

CHATEAU D'ABZAC

RESERVE 2014

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

LE VIGNOBLE

Région :	Bordeaux
Age du vignoble :	20 à 25 ans
Surface du vignoble :	35 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 :	En cuve inox thermo-régulée
Macération :	3 semaines
Elevage :	12 mois en barriques de chêne français dont 1/3 neuves.
Production annuelle :	Environ 30 000 bouteilles
Alcool :	13°

LA DEGUSTATION

Note de dégustation : Robe cerise soutenue. Attaque en bouche d'une belle présence fuitée. Souplesse, 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 6 ans
Peut vieillir jusqu'à 8 ou 9 ans.

Récompenses : Médaille d'Or au concours de Lyon 2016
Médaille d'Or au concours de Los Angeles 2016
Médaille d'Argent au concours des Féminales 2016
Médaille d'Argent au concours du Nord Libournais 2016