



*Château d'Abzac*

# CHATEAU D'ABZAC

## RESERVE 2015

### AOC BORDEAUX SUPERIEUR

#### LE VIGNOBLE

---

<b>Région :</b>	Bordeaux
<b>Age du vignoble :</b>	20 à 25 ans
<b>Surface du vignoble :</b>	35 hectares
<b>Type de sol :</b>	Graves limoneuses profondes
<b>Taille :</b>	Guyot simple
<b>Rendement :</b>	45 à 50 hectos par hectare
<b>Engrais :</b>	Fertilisation classique raisonnée
<b>Densité de plantation :</b>	3500 à 6000 pieds à l'hectare selon les parcelles
<b>Cépages :</b>	100 % Merlot

#### LA VINIFICATION

---

<b>Récolte :</b>	Mécanique avec machine équipée d'un trieur embarqué
<b>Fermentation :</b>	En cuve inox thermo-régulée
<b>Macération :</b>	3 semaines
<b>Elevage :</b>	12 mois en barriques de chêne français dont 1/3 neuves.
<b>Production annuelle :</b>	Environ 30 000 bouteilles
<b>Alcool :</b>	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 Paris  
Médaille d'Or au concours de Los Angeles  
Médaille d'Or au concours des Féminales  
Médaille d'Or au concours du Bordeaux