

Château d'Abzac 2013

AOC Bordeaux Supérieur



VIGNOBLE

Région : Bordeaux

Age du vignoble : 20-25 ans

Surface du vignoble : 33 hectares

Type de sol : Graves limoneuses profondes

Taille : Guyot simple

Rendement : 40 à 45 hectos par hectare

Engrais : Fertilisation raisonnée

Densité de plantation : 4000 à 6000 pieds à l'hectare

Cépages : 100% Merlot

VINIFICATION

Récolte : Mécanique avec machine équipée d'un trieur embarqué

Fermentation : 8 à 10 jours à une température moyenne de 28°C dans des cuves inox thermo-régulées

Cuvaison : 3-4 semaines

Eleavage : 24 mois en cuves inox

DEGUSTATION & RECOMPENSES

Notes de dégustation : robe rubis soutenue. Nez séduisant de fruits noirs bien mûrs. Attaque en bouche souple. Tanins soyeux et agréable sensation de fraîcheur. Un vin fruité et élégant.

Accords mets-vins : à déguster sur viandes blanches, grillades ou charcuteries.

Potentiel de vieillissement : entre 4 et 5 ans.



Château d'Abzac

33230 ABZAC

Mail : chateau.abzac@orange.fr

www.chateau-abzac.com  [chateauabzac](https://www.facebook.com/chateauabzac)