

Château d'Abzac

Réserve 2012

AOC Bordeaux Supérieur

VIGNOBLE

Région : Bordeaux

Age du vignoble : 15-20 ans

Surface du vignoble : 33 hectares

Type de sol : Graves limoneuses profondes

Taille : Guyot simple

Rendement : 40 à 45 hectos par hectare

Engrais : Fertilisation classique raisonnée

Densité de plantation : 4500 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 : 4 à 5 semaines

Elevage : 12 mois en barriques de chêne français dont 1/3 neuves

DEGUSTATION

Notes de dégustation : robe profonde aux reflets grenat. Au nez notes de fruits rouges et noirs. Accents grillés et de sous-bois. En bouche, beaucoup de fruits et tanins fondus apportant au vin souplesse et élégance.

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

Potentiel de vieillissement : jusqu'à 6 ans mais s'exprime à son meilleur entre 3 et 5 ans.

MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES

- 🏆 Médaille d'or au concours des Grands Vins de France de Mâcon
- 🏆 Médaille d'argent au Concours Agricole de Paris
- 🏆 Médaille de bronze au Concours de Los Angeles International Wine Competition
- 🏆 Sélection 2014 du guide 1001 Dégustations
- 🏆 Note de 85/100 au guide Gilbert et Gaillard



Château d'Abzac

33230 ABZAC

Mail : chateau.abzac@orange.fr

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