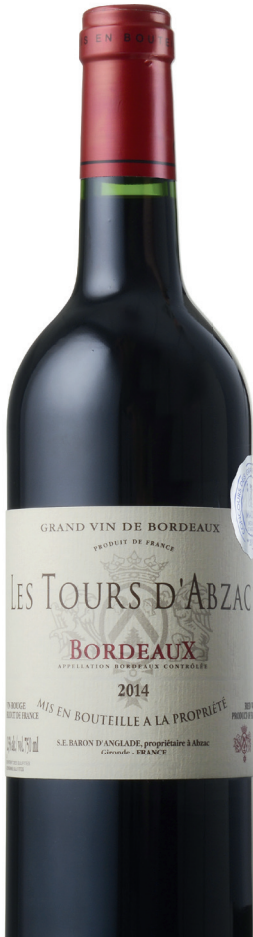


Les Tours d'Abzac 2014

AOC Bordeaux



VIGNOBLE

AOC : Bordeaux

Cépages : 100% Merlot

Age du vignoble : 20-25 ans

Surface du vignoble : 35 hectares

Terroir : Graves limoneuses profondes

Taille : Guyot simple

Densité de plantation : 3500 à 5000 pieds à l'hectare

Rendement : 50 à 60 hectos par hectare

Viticulture : Fertilisation classique raisonnée

VINIFICATION

Vendanges : Mécanique avec machine équipée d'un trieur embarqué

Fermentation : 5 à 10 jours à une température moyenne de 28°C dans des

cuves inox thermo-régulées

Macération : 2-3 semaines

Elevage : 12 mois en cuve inox

Nombre de bouteilles : 14 000

DEGUSTATION

Robe cerise. Nez agréable et friand de fruits noirs. En bouche, beaucoup de délicatesse et de fraîcheur.

Accords mets-vins : viandes et grillades.

Potentiel de vieillissement : entre 3 et 5 ans.

Ouvrir 2h avant le service.



Château d'Abzac

33230 ABZAC

Mail : chateau.abzac@orange.fr

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