



PIERRE RAOUX
WINE SELECTION

CHATEAU D'ARSAC - AOC BORDEAUX BLANC -

Comptant parmi les plus anciens domaines du Médoc, le Château d'Arsac peut s'enorgueillir d'une histoire mouvementée de plus de 900 ans. Propriété des sires d'Arsac au XIIème siècle puis de Thomas de Montaigne, frère du philosophe, au XVIème siècle, il fut planté de vignes dès la fin du XVIIIème siècle. Au début du XXème siècle, le vignoble d'Arsac est le plus grand du Médoc. Il est depuis 1986 la propriété de la famille Raoux. Le château d'Arsac est aussi connu par son Jardin des Sculptures d'art contemporain qui accueille de nombreux visiteurs.

Pour poursuivre son engagement dans le renouveau qualitatif du vignoble, et ainsi optimiser l'encépagement des sols, le Château d'Arsac a planté depuis peu 4 hectares de Sauvignon blanc pour en faire un vin à son image, tout en élégance et en finesse.

ZONE DE PRODUCTION

Région:	Bordeaux, France
Appellation:	AOC Bordeaux Blanc
Cépages:	100% Sauvignon Blanc.
Superficie:	4 hectares
Terroir:	Graves sablonneuses.
Age de la Vigne:	10 ans

CONCEPTION

Viticulture:	Taille Guyot double médocaine avec dédoubleage, effeuillage et égrappage manuels sur la totalité des parcelles.
Vinification:	Macération pelliculaire de 6h à 12h avant pressurage. Débourage statique avec enzymage avant fermentation en barriques.
Elevage:	Sur lies en barriques avec batonnage jusqu'à la fin de l'hiver.
Mise en Bouteilles:	Au Château d'Arsac.

DÉGUSTATION

Robe:	Jaune pâle éclatant d'une belle limpidité.
Nez:	Le premier nez est marqué par des notes typiques du cépage : le Sauvignon blanc (pamplemousse, notes citronnées). A l'agitation apparaissent des notes de fruits exotiques tels que la mangue, mais aussi des notes florales, de fleur d'acacia.
Bouche:	Attaque franche et vive. La sensation de gras apparaît en milieu de bouche pour se finir sur des notes acidulées, notamment d'agrumes, typique du cépage.
Temps de Garde:	Jusqu'à 7 ans. Servir frais, entre 8°C et 12°C.

