



Château d'Abzac

CHATEAU D'ABZAC

SELECTION 2014

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

LE VIGNOBLE

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

LA VINIFICATION

| | |
|------------------------------|---|
| Récolte : | Mécanique avec machine équipée d'un trieur embarqué |
| Fermentation : | En cuve inox thermo-régulée |
| Macération : | 3 semaines |
| Elevage : | 12 mois en barriques de chêne français dont 1/3 neuves. |
| Production annuelle : | Environ 30 000 bouteilles |
| Alcool : | 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.