



Château d'Abzac

LES TOURS D'ABZAC 2016

AOC BORDEAUX

LE VIGNOBLE

Région :	Bordeaux
Age du vignoble :	20 à 25 ans
Surface du vignoble :	30 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 :	En cuves inox
Production annuelle :	20 000 bouteilles
Alcool :	13.5°

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