**Château L’Arc Saint Pierre 2012**

*Graves*

La culture du vignoble du château L’arc Saint Pierre est la plus authentique possible. L’ensemble des travaux est réalisé manuellement pour la minutie et la précision d’une culture qui se doit la plus qualitative possible. La totalité du domaine est également vinifié à la main pour éviter toute oxydation ou trituration du raisin. Par son encépagement, par la nature du terrain, par les soins avisés donnés à la culture, ce domaine produit un vin de grande qualité. Les vins rouges sont pour la plupart élevés en fût de chêne français dont un tiers est renouvelé chaque année.

**Bordeaux Tradition**

Ce vin possède un nez franc aux notes de fruits rouges et noirs mûrs. Belle franchise aromatique avec des tannins croquants sur une longueur appréciable. Un boisé encore très présent. Un millésime de garde mais accessible rapidement.

.

**Fiche Technique**

**Propriétaire:** Vnes Daubas et fils

**Surface:** 24 ha

**Densité:** 5555 à 6000 pieds/ha

**Age du vignoble:** 40 ans

**Sols:** argilo-graveleux

**Cépages:**

70% Merlot

30% Cabernet Sauvignon

**Couleur:** rouge

**Potentiel de garde:** 5 ans

**Température:** 18°C

**Accords mets/vins:** grillades et viandes rouges

