

Château L'Arc Saint Pierre 2014

Graves



L'histoire du Château Tour Bicheau, dont Château Arc Saint Pierre dépend, débute en 1876. C'est au moyen de gabares à travers la Garonne, que sont transportées les pierres de carrières qui servirent à ériger la fameuse tour à créneaux. Patrick Daubas, issu de la cinquième génération, exploite sa passion en alliant un savoir transmis de sa famille et les techniques de l'œnologie moderne.

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 jeune et présent. Un millésime gourmand et qui sera accessible rapidement.

Pourquoi acheter ce vin?

- Qualité dans ce millésime
- Vinification traditionnelle, suivi d'un assemblage rigoureux et sélectif

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