

## Château L'Arc Saint Pierre 2015

*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 transmit 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
- Récompenses : Médaille d'Argent Bordeaux 2016, Médaille d'Argent Bourg 2017
- 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