



CHÂTEAU ARNAUTON 2015

A.O.C. Fronsac



VIGNOBLE

<i>Superficie</i>	: 25 ha
<i>Age du vignoble</i>	: 30 ans
<i>Production</i>	: 125000 bouteilles
<i>Terroir</i>	: argilo calcaire
<i>Mode de taille</i>	: 2 lattes sèches
<i>Encépagement</i>	: 90 % merlot, 8% cabernet franc, 2 % malbec
<i>Densité plantation</i>	: 5555 pieds / hectare
<i>Rendement</i>	: 44 hl / ha
<i>Sélection parcelle</i>	: oui, second vin : La Vierge du Château Arnauton, 2.5 ha, 15000 bouteilles

LE CHÂTEAU

D'une superficie de 25 Ha, le Château ARNAUTON bénéficie d'un terroir unique et remarquable, situé sur les pentes sud du tertre du Château, il domine tout l'appellation FRONSAC.

Depuis 2010 aux mains d'investisseurs Français, les efforts sur le vignoble et les investissements importants effectués dans les chais, permettent, maintenant, à ce cru de rivaliser avec les plus grands vins du bordelais.

VINIFICATION

<i>Macération</i>	: préfermentaire à froid
<i>Temps de cuvaison</i>	: 21 jours
<i>T° de fermentation</i>	: 22-24°
<i>Malo-lactique</i>	: en cuves et en barriques
<i>Type de Cuves</i>	: ciment
<i>Maîtrise des T°</i>	: thermorégulation
<i>Micro bullage</i>	: non
<i>Élevage</i>	: 1/3 fûts de chêne neuf, 1/3 fûts 1 vin, 1/3 fûts 2 vins
<i>Durée élevage</i>	: 12 mois
<i>Degré alcool</i>	: 14.5°
<i>Enologie conseil</i>	: Mr Claude GROS

CARACTERISTIQUES GUSTATIVES

Couleur rouge rubis intense et profonde, le nez est complexe, fruits noirs, mûre, cassis, épice, vanillé. La bouche est ample et charnue avec une trame tannique d'une belle élégance

CHÂTEAU ARNAUTON
Route de Saillans -33126 Fronsac - FRANCE
TEL : 05.57.55.06.00 - 06.12.57.11.80

E.mail : info@chateau-arnauton.fr Directeur technique : PRALONG Pascal

