



GRAVES



L'ORIGINE DES BORDEAUX



Château Arzac

A.O.C Graves - Cuvée Léa

Château Arzac® est une Appellation Graves d'Origine Contrôlée, située sur le vignoble familial qui s'étend sur une surface de 3 ha, l'âge moyen du vignobles est de 20 années.

En associant le meilleur des techniques ancestrales, travail du sol à cheval sur un sous sol argilo-limoneux, vendanges manuelles, la recette du succès pour cette Grande Cuvée de tradition.

ASSEMBLAGE :

60% Sauvignon blanc, 40% Sémillon.

VINIFICATION :

Récolte manuelle,

Tri optique, macération pré-fermentaire en barriques de chêne français (100% bois neuf), élevage en cuve inox sur lies fines, bâtonnage régulier.

Durée 15 mois.

ALCOOL : 12.5% Vol.

ORIGINE : Graves, commune de Saint Sève. (Bordeaux - France)

TEMPERATURE IDEALE : 8° - 10°.

CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise tradition lourde, 750ml.

Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.

Coffret 6 bouteilles à plat, Château Arzac.

DEGUSTATION :

Une robe jaune clair intense aux reflets brillants.

Nez intense sur des notes de fruits blancs, citron, pamplemousse, bouche

longiligne révélant une matière tendre sur des fruits à chair blanche d'agrumes.

Finale élégante prolongée par un boisé subtil.

ACCORDS METS/VIN :

Les vins blancs de Graves, accompagne les viandes blanches grillées, rôties ou en sauce, fruits de mers, poissons, foie gras.

Appréciable à l'apéritif ou sur tout les desserts.

VIEILLISSEMENT : Entre 2022 - 2025.

CERTIFICATION : HVE 3 - IFS Food 2022.



Vignobles Jaubert, Vignerons Propriétaires Associés, Récoltants & 100% Indépendants...



+33 612 811 800



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.