



# LES TOURS D'ABZAC 2020

## AOC BORDEAUX

### VIGNOBLE

---

<b>Région :</b>	Bordeaux
<b>Age du vignoble :</b>	30 à 25 ans
<b>Surface du vignoble :</b>	35 hectares plantés
<b>Type de sol :</b>	Graves limoneuses profondes
<b>Taille :</b>	Guyot simple
<b>Rendement :</b>	40 à 50 hectos par hectare
<b>Engrais :</b>	Fertilisation classique raisonnée
<b>Densité de plantation</b>	3 500 à 6 000 pieds à l'hectare
<b>Cépages :</b>	100 % Merlot

### VINIFICATION

---

<b>Récolte :</b>	Mécanique avec machine équipée d'un trieur embarqué
<b>Fermentation :</b>	Alcoolique et malolactique en cuves inox thermo-régulées
<b>Maceration :</b>	2 à 4 semaines
<b>Elevage :</b>	En cuves inox
<b>Production annuelle :</b>	20 000 bouteilles.
<b>Taux d'alcool :</b>	13,5°

### DEGUSTATION

---

**Note de dégustation :** Belle couleur rubis soutenu aux reflets mauves. Nez agréable de petits fruits noirs avec une note mentholée apportant de la fraîcheur. Attaque ronde, structure croquante, bon équilibre d'ensemble. Un joli Bordeaux Rouge dans le millésime 2020, marqué par son fruité croquant.

**Conseils de service :** A déguster de préférence sur toutes les viandes et le fromage – à température ambiante.

**Potentiel de vieillissement :** S'exprime à son meilleur entre 2 et 4 ans

**Récompense :** Médaille d'Argent au Concours de Mâcon 2021

---

**SE Baron d'ANGLADE Château d'Abzac 33230 ABZAC**

☎ 05 57 49 32 82 📠 05 57 49 29 73 📠 06 81 93 21 82 -

e.mail [chateau.abzac@orange.fr](mailto:chateau.abzac@orange.fr) [www.chateau-abzac.com](http://www.chateau-abzac.com)