



Château d'Abzac

## CHATEAU D'ABZAC 2020

### AOC BORDEAUX SUPERIEUR

#### VIGNOBLE



---

<b>Région :</b>	Bordeaux
<b>Age du vignoble :</b>	30 à 35 ans
<b>Surface du vignoble :</b>	33 hectares
<b>Type de sol :</b>	Graves limoneuses profondes
<b>Taille :</b>	Guyot simple
<b>Rendement :</b>	à 50 hectos par hectare
<b>Engrais :</b>	Fertilisation classique raisonnée
<b>Densité de plantation :</b>	6000 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 thermorégulées
<b>Cuaison :</b>	2 à 4 semaines
<b>Elevage :</b>	En cuve inox
<b>Production annuelle :</b>	14 000 Bouteilles

#### DEGUSTATION

---

**Note de dégustation :** Bouche ronde, très fruitée, équilibrée et gourmande. Jolie sucrosité – finale fondue.

**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 3 et 5 ans

**Récompense :** Médaille d'or au concours des « Féminales »

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

t05 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)

