



CHATEAU D'ABZAC

RESERVE 2019

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

VIGNOBLE



Région :	Bordeaux
Age du vignoble :	30 à 35 ans
Surface du vignoble :	33 hectares
Type de sol :	Graves limoneuses profondes
Taille :	Guyot simple
Rendement :	45 à 50 hectos par hectare
Engrais :	Fertilisation classique raisonnée
Densité de plantation :	3 500 à 6 000 pieds à l'hectare selon les parcelles
Cépages :	100 % Merlot

VINIFICATION

Récolte :	Mécanique avec machine équipée d'un trieur embarqué
Fermentation :	En cuve inox thermo-régulée
Cuvaison :	2 à 4 semaines
Elevage :	12 mois en barriques de chêne français dont 1/3 neuves.

Production annuelle : 30 000 Bouteilles dont 1 200 Magnums

DEGUSTATION ET RECOMPENSES

Note de dégustation : Belle couleur rubis soutenue, à la frange mauve. Expression aromatique intense de fruits rouges enrobés de notes boisées/toastées. Bonne sucrosité à l'attaque, tannins mûrs et fondus, fruits mûrs. Très belle réussite dans un beau millésime

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 6 ans
Peut vieillir jusqu'à 8 ou 9 ans.

Récompenses : Médaille d'or au concours de Paris

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 www.chateau-abzac.com