



*Château Abzac*

# CHATEAU D'ABZAC

## SELECTION 2018

### 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>	45 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 selon les parcelles
<b>Cépages :</b>	100 % Merlot

#### VINIFICATION

---

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

**Production annuelle :** 5 800 Bouteilles

#### DEGUSTATION

---

**Note de dégustation :** Nez boisé et complexe. Bouche souple et structurée. Tannins puissants et fondus. Parfait équilibre. Couleur soutenue, finale douce. Excellent millésime.

**Conseils de service :** A déguster de préférence sur les viandes rouges 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.

**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)