



CHÂTEAU D'ARVOUET

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin présente une robe d'une belle couleur pourpre profond, un nez très accessible fruité et vanillé à la fois. La bouche illustre le Merlot sur sol à dominante argileuse, elle est souple, généreuse et délicate. Ce vin est une gourmandise de fruits mûrs aux tanins fondus, équilibré et suave.

Idéal sur des rôtis, des volailles et des fromages fermiers.



APPELLATION

Montagne Saint-Émilion



ENCÉPAGEMENT

Merlot (80 %), Cabernet Sauvignon (15 %), Cabernet Franc (5 %)



DENSITÉ DE PLANTATION

5 000 pieds / hectare



PRODUCTION

Environ 10 000 bouteilles



ÉLEVAGE

Barriques de 1 vin pour 50%, Cuve ciment 50%