

# Château Arzac

## Cuvée Léa 2018



<b>Millésime</b>	2018
<b>Appellation</b>	Graves
<b>Style de vin</b>	Vin blanc tranquille sec
<b>Assemblage</b>	60% Sémillon - 40% Sauvignon blanc
<b>Type de sol</b>	Graves, sous-sol argilo-limoneux
<b>Age moyen du vignoble</b>	30 ans
<b>Certification</b>	HVE 3, IFS (International featured standard)

**Description** Sélection parcelle de 3 hectares sur notre vignoble familial des Graves, situé sur la commune de Saint-Sève. Notre ambition est de combiner le meilleur des techniques ancestrales (travail du sol à cheval) et de la technologie moderne.

**Viticulture** Travail du sol à cheval, vendanges manuelles.

**Vinification** Tri optique, fermentation en barriques (100% bois neuf), élevage en cuves inox sur lies fines, bâtonnage régulier.

**A la dégustation** Une robe jaune clair intense aux reflets brillants. Nez intense sur des notes de fruits blancs, citron, pamplemousse, légèrement fumées. Bouche longiligne révélant une matière tendre sur des fruits à chair blanche et d'agrumes. Finale élégante prolongée par un boisé subtil.

**Période de consommation** 2019 - 2025

**Accord mets-vins** Viande blanche grillée ou en sauce, noix de Saint-Jacques, dessert aux pommes.

**Service** Servir entre 8 et 10°C

