

Château Arzac

Cuvée Evaxel 2018



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

Description Sélection parcelle de 7 hectares sur notre vignoble familial des Graves, situé sur la commune de Saint-Selve. 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, macération pré-fermentaire à froid, microbullage, élevage en barriques de chêne français (50% neuves) pendant un minimum de 16 mois.

A la dégustation Une couleur rouge intense, un bouquet jeune mais puissant, montrant un bon équilibre entre un fruit concentré et des notes toastées. L'attaque ample ouvre sur un palais structuré par des tanins déjà fondus.

Période de consommation 2020 - 2035

Accord mets-vins Viande de boeuf grillée, plateau de fromages, gâteau au chocolat

Service Servir entre 16 et 18°C

