



Fiche Technique

Nom du vin	Château Haut d'Arzac
Millésime	2002
Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Cépages	80% Merlot - Rondeur et couleur 20% Cabernet Sauvignon
Type de sols	Argilo Calcaire
Culture	Traditionnelle
Age des vignes	30 ans
Vinification	Fermentation traditionnelle avec contrôle des températures
Vieillessement	En fût - 12 mois

Note de dégustation

Couleur	Belle couleur pourpre
Arôme	Nez intense de fruits rouges avec des notes grillées et boisées
Palais	Attaque franche avec une évolution tannique. Vin bien structuré et ample en bouche. Un vin long en bouche.
Température de service	18° C
Vieillessement en cave	À boire immédiatement, mais peut se conserver encore 5 ans.
Accord mets / vins	Un vin qui s'accorde bien avec des viandes rouges, du gibier et des fromages fins.

Reconnaissance

- Référencé dans le Guide Hachette