



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# ARNOZAN

SAINT-ESTEPHE



## LE VIGNOBLE

Saint-Estèphe est l'une des plus importantes appellations communales du Médoc, avec une superficie de 1370 hectares. Son vignoble est implanté sur des croupes graveleuses particulièrement bien drainées, qui mettent les ceps de vigne à l'abri des excès d'humidité. Le sous-sol, constitué d'argile et de calcaire, apporte aux vins une personnalité unique. Le St Estèphe a un caractère plutôt tannique, puissant et sombre auquel l'âge apporte rondeur, fruité et finesse.

## L'HISTOIRE

Le cours Xavier Arnozan est la place historique et stratégique des négociants bordelais. Reliant le centre-ville de Bordeaux aux quais des Chartrons, port de commerce important au XVII<sup>ème</sup> siècle, le négoce s'y installe pour exporter vers de multiples pays étrangers qui apprécient déjà le vin de Bordeaux. Découvrez tout l'univers Arnozan à travers sa palette complète d'appellations : Bordeaux blanc sec, Bordeaux rosé, Bordeaux rouge, Bordeaux rouge supérieur, Côtes de Bergerac moelleux, Médoc, St Estèphe, Lussac St Emilion... et maintenant Esprit d'Arnozan.

## LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin de garde qui sera riche en tanins compter 3 à 4 semaines. Elevage en barriques pendant 6 mois minimum, le vin va ainsi développer son bouquet et ses arômes.



### CÉPAGES

40% Cabernet sauvignon, 60% Merlot



### ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur des viandes rouges ou un plateau de fromages.



### DÉGUSTATION

D'une jolie robe pourpre, le vin du château Léo de Prades présente au nez des arômes de fruits noirs et de café. En bouche, les tanins sont fondus. Elevé en barriques, il constitue un joli vin de garde.μ

