

# CHÂTEAU DES ARRAS



## FICHE TECHNIQUE

*région* : Bordeaux

*appellation* : Bordeaux Supérieur

*cuvée* : Cuvée Rhéa

*couleur* : rouge

*contenance* : 750 ML

*Cette cuvée se veut le reflet de notre terroir. Elle est issue d'une récolte parcellaire, et d'une macération et fermentation avant assemblage. Nous intervenons au minimum pour laisser le fruit s'exprimer naturellement.*



## TERROIR

*sol* : argilo-calcaire

*situation* : plateau dominant la Dordogne

*densité de plantation* : 5 500 pieds/ hectares

*âge moyen des vignes* : 50 ans

*variétés* : Merlot et Cabernet franc



## DONNÉES TECHNIQUES

*vendange* : mécanique

*élevage* : en cuve inox



## DÉGUSTATION

*robe* : rouge rubis

*nez* : un bouquet expressif de fruits rouges

*bouche* : attaque éclatante, intensément fruitée, introduisant un palais ample, dense et de bonne longueur



## SUGGESTION DE DÉGUSTATION

*service* : 18°C

*accords mets-vins* : salade landaise, steak tartare, joue de bœuf en sauce, falafel.

*à boire* : maintenant ou garde de 5 ans



[WWW.CHATEAUDESARRAS.FR](http://WWW.CHATEAUDESARRAS.FR)

+33 (0)5 57 43 00 35 – [contact@chateaudesarras.fr](mailto:contact@chateaudesarras.fr) – 1, les Arrats, 33240 Saint-Gervais – France

