



2008 : 2 ★



Château Les Arroucats Sainte-Croix-du-Mont

Les vins blancs liquoreux du Château des Arroucats sont vendangés tardivement vers la fin du mois d'octobre. A cette saison, l'alternance des brumes matinales et d'après-midi ensoleillés permet l'apparition de la « pourriture noble ».

Les raisins sont attaqués par un champignon « Botrytis Cinerea » qui favorise l'évolution vers des graines rôties aux arômes extrêmement riches et très concentrés.

Les vins du Château des Arroucats peuvent être bus jeunes, ils sont alors fruités et nerveux, mais ils peuvent aussi vieillir plusieurs années et devenir gras et concentrés en arômes.

Le vin

Situation : 23 ha sur la commune de Sainte-Croix-du-Mont, à 54 km au sud-est de Bordeaux.

Terroir : argilo calcaire

Encépagement : 85% Sémillon, 12% Sauvignon, 3% Muscadelle

Elevage : cueillette manuelle des raisins en plusieurs fois

Aptitude au vieillissement : 10 ans

Dégustation

Une belle robe jaune dorée.

Le bouquet est subtil, et d'une bonne intensité avec des notes élégantes d'abricots et de poires.

Beaucoup de rondeur au palais, des tanins équilibrés, avec des saveurs fruitées, miellées.

Accompagnement

A servir en apéritif, sur du foie gras, du melon, des fromages à pâte persillée, desserts et glaces.

