

## Le Bois d'Arçon

### **Terroir :**

Cette cuvée issue de vieilles vignes de plus de 60 ans. sur des sols argilo-calcaire. Le rendement est très faible 25 hl/ha

### **Vinification :**

Le travail de vinification implique deux remontages par jour, une macération d'un mois est nécessaire pour les cuvées de garde.

Cette cuvée poursuit son élevage dans nos caves, en fûts de chêne pendent 24 à 36 mois selon les millésimes. Après avoir assemblé les barriques, les bouteilles passeront quelques temps en stockage avant d'être commercialisées.

### **Dégustation**

Ce vin aux arômes de fruits noirs. s'accorde à merveille avec des viandes en sauces, du gibier, un coq au vin et des fromages. Il s'apprécie entre 16 et 17°

### **Viellissement**

C'est une belle cuvée de garde à laisser vieillir en cave 10 ans.

**Millésimes disponibles : 2009**

