

# 100 Ans d'Arthus

**Région :** Bordeaux

**Appellation :** Saint-Emilion Grand Cru

**Cépages:** Merlot, Malbec, Cabernet-Franc, et Cabernet-Sauvignon.

**Teneur en alcool :** 14 - 15 %

**Contenance:** 75 cl, 1,5 L et 3 L

**Quantité disponible :** Jusqu'à 1 800 bouteilles



## LE DOMAINE ET LE VIN

• Cette excellente cuvée est issue d'une parcelle de vigne centenaire plantée en 1904 par l'arrière grand oncle, Aurèle DAVID de l'actuel propriétaire.

Ces ceps de vigne d'Avant Guerre qui ont subi les sévices d'un climat parfois très rude, nous surprennent année après année en produisant de façon modérée mais combien qualitative, ce « grand cru » d'exception.

• Encépagement : Merlot, Malbec, Cabernet Franc, et Cabernet Sauvignon.

• Sols et sous sols : Sable argileux sur argile.

• Vendanges : Manuelles avec tri à la parcelle.

• Vinifications : Intégrales en barriques de 600 Litres de chênes français.

• Elevage: 100 % barriques de chênes Français pendant 12 mois.

• Propriétaire-Exploitant : EARL des Vignobles JF MUSSET



## DÉGUSTATION

**Robe:** Profonde, grenat.

**Nez:** Expressif, riche avec des notes de fruits noirs mûrs, associés à des fines notes toastées et épicées.

**Bouche :** Ample avec des tanins charpentés bien que mûrs et enrobés.



## CONSEILS DE DEGUSTATION

**À servir à une température entre 16 - 18° C.**

**Accords mets et vin :** Un régal sur des viandes rôties ou grillées, fromages.

**Potentiel de garde :** 10 à 15 ans.