

# Château Hautes Graves d'Arthus

**Région :** Bordeaux

**Appellation :** Saint-Emilion Grand Cru

**Cépages:** 88 % Merlot, 12 % Cabernet-Franc

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

**Contenance:** 75 cl

**Quantité disponible :** 10.000 bouteilles



## LE DOMAINE ET LE VIN

• Le château Hautes Graves d'Arthus est situé à Vignonet, village de la juridiction de Saint-Emilion, à 7 km de cette magnifique cité médiévale inscrite au patrimoine mondiale de l'UNESCO depuis 1999.

Cette propriété familiale appartient à la famille MUSSET depuis le début du siècle dernier. L'actuel propriétaire, Jean-Frédéric MUSSET a succédé à son père, Gérard MUSSET et poursuit le travail accompli avec un grand respect du terroir et des soins apportés à son vignoble, ainsi qu'une vinification traditionnelle qui lui permet d'élaborer des vins de grande qualité.

- Encépagement : 88 % Merlot, 12 % Cabernet-Franc.
- Sols et sous sols : Graveleux, et sablonneux.
- Âge moyen du vignoble : Supérieur à 65 ans.
- Vendanges : Manuelles.
- Vinifications : Traditionnelles en cuves béton thermorégulées  
Cuvaïson de 4 à 5 semaines.
- Elevage: 100 % en barriques de chênes Français pendant 12 mois, lot de vin rigoureusement sélectionné pour la vente directe à la propriété.
- Propriétaire-Exploitant : EARL des Vignobles JF MUSSET.



## DÉGUSTATION

**Robe:** Profonde, grenat.

**Nez:** Puissant, complexe, mêlant des notes de fruits mûrs, et notes grillées toastées.

**Bouche :** Mise en bouche charnue avec tanins charpentés, finale enrobée.



## 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.