



Primeurs 2010

*“ un millésime frais
et moelleux ”*



Le nez est déjà ouvert, il est dominé par des notes de fruits blancs (poire, pomme) et de fleurs.

A l'agitation, des arômes d'orange confite, de confiture d'abricots apparaissent ainsi que de subtiles touches boisées.

En bouche, l'attaque est à la fois fraîche, moelleuse et minérale. L'évolution confirme un bel équilibre ; la minéralité amène de la tension et de la finesse agrémentées par des notes confites très pures.

Titre alcoolémique	13,85 % vol	Acidité volatile	0,91 g/l H2SO4
Sucres réducteurs	127 g/l	Acidité totale	3,90 g/l H2SO4
Degré en puissance	7,06°		

Château d'Arche - 33210 Sauternes

T : +33 5 56 76 66 55 - F : +33 5 56 76 64 38

email : chateaudarche@wanadoo.fr / www.chateaudarche-sauternes.com

Château d'Arche

GRAND CRU CLASSÉ

Sauternes

L'année 2010 fût marquée par un déficit hydrique assez important.

Il n'y a pas eu de gelée, ni de grêle qui auraient pu perturber le débourrement. La floraison a eu lieu entre fin mai et début juin. Pendant l'été, aucun pic de température n'a stressé la vigne et ainsi nuit à la formation des arômes.

Les vendanges se sont déroulées sous d'excellentes conditions climatiques et hydrométriques entre le 22 septembre et le 25 octobre 2010.

4 tries ont été nécessaires afin de récolter dans les meilleures conditions l'ensemble de ce très beau millésime.

Revivez les vendanges 2010 jour après jour sur notre blog :
<http://blog.chateau-arche-sauternes.com>

English version on :
www.chateaudarche-sauternes.com/primeurs