



- 1 allée du Comte Arsac 33460
- Tél: +33 5 56 58 83 90
- <http://www.chateau-arsac.com/>

## Le vin

### Terroir

Graves profondes sur sol brun et sur affleurement marno-calcaire

### Cépage

72% Cabernet Sauvignon  
28% Merlot

### Elevage

100 % barriques (40% Barriques neuves, 60 % barriques 1 vin) pendant 12 mois

### Superficie

53 ha

### Vendanges

Mécanique

### Production

283 000 bouteilles

### Assemblage du Millésime n°1

2019 : 72% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot

### Vinification

Classique. Extraction en douceur en cuves inox thermorégulées, durant 21 jours en moyenne. Séparation des presses au pressurage.

### Commercialisation

France, Chine, Etat Unis

### Densité de la plantation

6 600 pieds/ha

### Rendement

40 hl/ha

### Assemblage du Millésime n°2

2018 : 72% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot

---

### Note de dégustation

86-88/100 - Parker

16/20 - Jancis Robinson

## Confidence

---

### Histoire du château

Construit au XIIème siècle, habité par la famille de La Boétie, ses murs détruits par la Révolution au XVIIIème, Arsac figure aujourd'hui l'harmonie dans le plaisir de vivre, complicité parfaite entre le vin, le paysage et l'art contemporain. Pour Philippe Raoux, audacieux propriétaire, négociant et amateur d'art, tout a commencé en 1986 par l'achat du château. A partir de là, ce sont 25 années de travail acharné pour redonner ses lettres de noblesse à ce grand vignoble : 112 ha de vignes dont 54 en appellation Margaux, terroir légendaire, synonyme de finesse et de classicisme racé. La rénovation des lieux leur donnant une identité originale et inédite dans le Médoc : chai bleu, toiture translucide. Et enfin, le parc de sculptures dont l'aventure commence en 1989, par l'exposition d'une partie de la collection de la Fondation Peter Stuyvesant et se poursuit avec des expositions estivales et une politique d'achat annuel d'art contemporain, qui affirme le caractère exceptionnel du lieu. Aujourd'hui, les oeuvres de Pagès, Viallat, Buraglio, Folon, Niki de St Phalle, Rotraut Klein Moquay, Raynaud, Masmonteil, Venet, Shingu, Dine, Mark di Suvero, Cerciati, Dougados et César s'y côtoient dans le paysage éternel du Médoc et disputent au vin les qualités d'élégance, de finesse et d'exigence, pour le plus grand plaisir de l'amateur... D'art et de vin.

### Premier souvenir

Un déjeuner dominical où mon grand-père me fit découvrir le goût et la magie du vin

### Un mot pour définir mon vin

Elégant

### Accord mets/vin que je suggère pour mon cru

Des plats comme l'agneau de lait de Pauillac ou le steak de thon grillé.

---

## œnotourisme

---

### icon activite degustation **Dégustation**

#### Dégustation de vins

Tout au long de la journée entre 9 h et 17 h, nous vous proposons une dégustation commentée de trois vins différents au prix de 6 € par personne.

<https://chateau-arsac.com/les-visites/>

---

### icon activite visite **Visite**

#### Visite Art et Vins

Tout au long de la visite de nos installations, vous découvrirez également le Jardin des Sculptures. A la fin du tour, une dégustation de trois vins est proposée au prix de 10 € par personne. Les visites sont possibles du lundi au vendredi à 10 h 00 et 14 h 30.

<https://chateau-arsac.com/les-visites/>

---

### icon activite atelier **Atelier**

#### Wine & Cheese

Nous vous proposons (sur réservation 48 heures à l'avance) une ardoise de trois fromages, accompagnée d'une salade et d'un verre de vin au choix au prix de 15 € par personne entre 11 h 30 et 13 h 30.

<https://chateau-arsac.com/les-visites/>

## icon activite exposition **Exposition**

Expositions proposées

---

## icon activite activite\_autre **Autre activité**

### **Arsac Gourmand**

A l'issue de la visite de 10h, nous vous proposons (sur réservation, 48h à l'avance) une ardoise de trois fromages accompagnée d'une salade et d'un verre de vin au choix au prix de 20 € par personne.

<https://chateau-arsac.com/les-visites/>