

# CHÂTEAU ABELYCE

APPELLATION SAINT-EMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE

Propriétaire / Owner	Amélie Vignes-Aubert	Encépagement Grape varieties	Merlot 100%
Localisation / location	Saint-Sulpice-de-Faleyrens Gironde	Pratiques culturales	Culture raisonnée, vendanges vertes
Superficie / surface	2,30 ha	Vinification	Traditionnelle
Sol / Soil	Sables et graves Sandy-gravels	Cuves / Vats	Acier inoxydable, thermorégulation Stainless-steel,
		Élevage / Ageing	Fûts de chêne, 18-20 mois Oak barrels, 18-20 months

Château Abelyce est acheté en 2004 par la famille Aubert, qui possède un certain nombre de vignobles. Établi sur les sables et graves de Vignonet, au sud de l'appellation, le vignoble est entièrement planté en merlot.

La vendange est vinifiée en cuves tronconiques de quarante hectolitres puis élevée en fûts de chêne français pendant 18 à 20 mois.

La couleur est intense. Le nez puissant, très aromatique, mêle les baies noires, la cerise et le bois cacaoté. La bouche est ample et suave, avec une belle structure, des tanins bien extraits, persistant sans être incisifs. Un vin de garde harmonieux.

Température de service 16—18°C.

Dès maintenant, et suivant son évolution, on l'apprécie en compagnie de viandes rouges grillées ou rôties, de gibiers à plumes ou à poils, et de fromages moyennement relevés.



Château Abelyce was bought by Aubert family in 2004. Located on the sandy gravels soils of Vignonet in the southern part of the region, the vineyard planted only with Merlot.

Harvest is vinified in 40hl-conical steel tanks then aged in French oak barrels between 18 and 20 months.

The colour is intense. Nose is powerful and very aromatic with black berries, cherries, wood and cocoa beans hints. Soft and round with a lovely structure ending on lasting but soft tannins.

A wine to be kept. To be served at 16- 18 °C.

After a few years' ageing, this wine will make a fine match for grilled and roast red meat and game, as well as strong cheeses.

