



## L'histoire

Admirablement situé sur une croupe dominant l'Isle, le domaine d'Abzac possède depuis le moyen âge une double vocation viticole et industrielle. Au bord de la rivière, à l'emplacement d'un ancien moulin à farine, se dresse une importante manufacture construite au milieu du 18ème siècle. Tandis que sur la hauteur, le château édifié un siècle et demi plus tôt par Raphaël de Fournel, Seigneur de Tayac, sur le site d'une ancienne forteresse médiévale déploie ses élégants pavillons aux toitures périgourdines autour d'une imposante cour carrée s'ouvrant sur le vignoble. C'est cet ensemble architectural unique, inscrit à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques, que la famille d'Anglade entretient avec passion depuis le début du 20ème siècle.



A 14 kilomètres au nord-est de Libourne, le vignoble du Château d'Abzac occupe les premières assises d'une vaste terrasse de «Graves du Günz » qui traverse les plus célèbres propriétés de Pomerol et s'étend jusqu'à Figeac-Saint-Emilion.



## Le vignoble

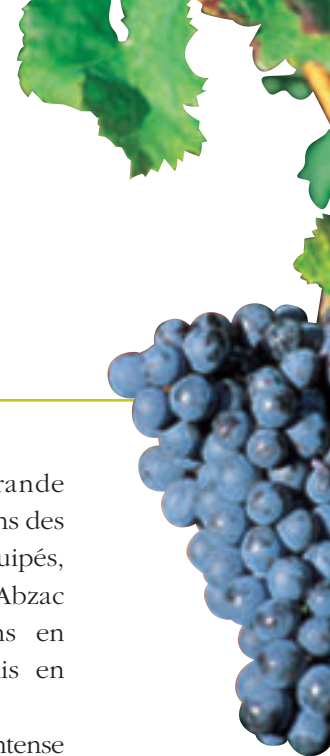
C'est dire toute la noblesse de ce terroir aux sols maigres, bien drainés, dont les galets restituent pendant la nuit toute la chaleur diurne, favorisant ainsi la parfaite maturation des raisins. Déployé sur 20 hectares, le vignoble est complanté à 70% de Merlot, 27% de Cabernet Franc et 3% de Cabernet Sauvignon. Objet de tous les soins, les raisins sont entièrement vendangés à la main et triés avant l'entrée au chai pour une qualité optimale.

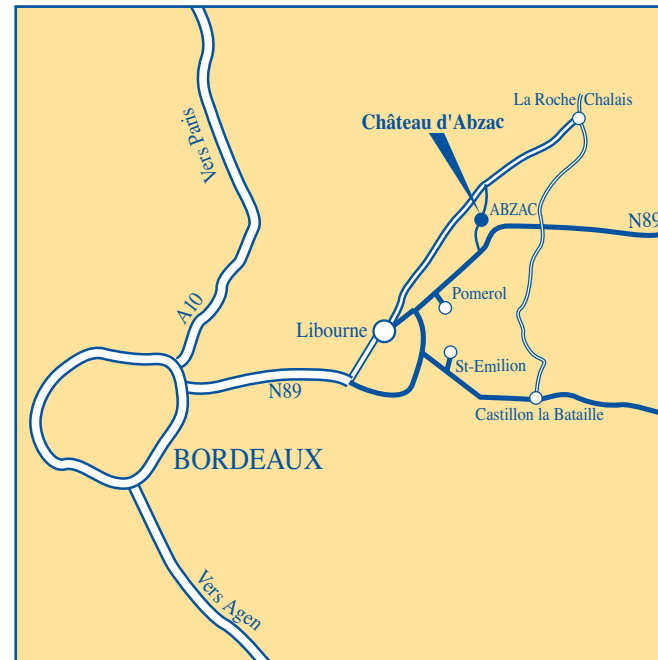


## Le vin

Vinifiés selon la grande tradition bordelaise dans des chais parfaitement équipés, les vins de Château d'Abzac sont élevés deux ans en cuves avant d'être mis en bouteille au château.

Ils se distinguent par une robe rubis intense et brillante, une grande richesse aromatique où domine le fruit bien mûr, une bouche alliant souplesse, rondeur et longueur. Très appréciés par les connaisseurs et les grands amateurs de «Bordeaux Supérieur», les vins de Château d'Abzac se révèlent agréables à boire dès l'année qui suit celle de la mise en bouteille et atteignent leur apogée vers la cinquième année.





### **Château d'Abzac**

33230 Abzac - France

Tél. 33 (0)5 57 49 32 82 - Fax : 33 (0)5 57 49 29 73

E-mail : [chateau.abzac@free.fr](mailto:chateau.abzac@free.fr)

# *Château d'Abzac*



Territoires & Co - RC B 343 123 303 00012 - Prises de vue : Philippe Roy



BARON D'ANGLADE PROPRIÉTAIRE À ABZAC