

# ARBO

MONTAGNE  
SAINT-ÉMILION

“*Au CHÂTEAU ARBO small is beautiful !*”

Tout commence par une feuille, une vrille, des raisins, l'idée d'un millésime, des saveurs...  
Une attention particulière portée aux cuves, aux barriques, aux bouteilles...

Et surtout l'envie folle de réaliser un rêve, l'achat d'un vignoble le 13 août 2015, la création du Château ARBO, et des vins que l'on souhaite uniques.

Les vins du Château ARBO sont imaginés et créés à Montagne en A.O.C. Montagne Saint-Émilion

Par Astrid JORDANA & Dorian ARBO.



Château Arbo est plus qu'un vignoble. C'est une nouvelle vision du monde du vin, un projet de vie.

Dans l'esprit connecté et 2.0, Astrid Jordana et Dorian Arbo, amateurs de tradition autant que de nouvelles façons de travailler, ont ainsi décidé de tout faire eux-mêmes, du vin à la vente grâce à leurs savoir-faire et à la magie d'internet.

Leur vin est ainsi « faits main » avant d'être vendus en direct, sans intermédiaire, directement de leurs site web jusqu'aux particuliers.

En toute simplicité, depuis leur vignoble, qui est aussi leur maison, Château Arbo, est au cœur d'un des plus célèbres des terroirs viticoles : Montagne Saint-Émilion.

En 2015, Astrid et Dorian, un couple de jeunes viticulteurs / entrepreneurs bordelais décide de se lancer et de faire son propre vin.

Ils tombent amoureux de douze parcelles de 6,5 hectares au cœur de l'appellation Montagne Saint-Émilion.



Les premières vendanges ont eu lieu le 27 septembre 2015.  
Super millésime et très belle année de naissance pour Château Arbo...

Le millésime 2015 a déjà tout pour plaire aux adeptes de l'assemblage merlot et cabernet franc caractéristique de l'appellation. Il est disponible sur la E-boutique du Château Arbo, d'un clic le vin est dans votre panier et presque chez vous ! - [www.chateau-arbo.com](http://www.chateau-arbo.com)

Au nez, fruits rouges et baies noires, caractéristiques du merlot, prédominant. En bouche, le cabernet franc structure et prolonge cette première intensité par un léger accent poivré. Pour finir sur une note boisée laissée par l'élevage de 12 mois en barrique.

Un vin rare mais accessible, dans l'état d'esprit innovant d'Astrid et Dorian.



VIGNOBLE : 6,5 hectares (3,86 ha en production)

APPELLATION : Montagne Saint-Émilion

SOLS : argilo-calcaire, argilo-sableux, argilo-limoneux

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

ENCÉPAGEMENT : 3,39 hectares de merlot, 0,46 hectare de cabernet franc

VINIFICATION : Macération pré-fermentaire à 10 - 12 °C  
Fermentation alcoolique en cuve ciment entre 26 et 28 °C  
Remontages courts et rapprochés  
Délestage à 1050 de densité entre 12 et 24 H  
Fermentation malolactique en cuve.

ÉLEVAGE : 12 mois, 50 % barriques neuves et 50 % barriques d'un vin

PRODUCTION : 6 000 bouteilles

[WWW.CHATEAU-ARBO.COM](http://WWW.CHATEAU-ARBO.COM)

ASTRID JORDANA : [astrid@chateau-arbo.com](mailto:astrid@chateau-arbo.com) — 07 83 29 91 66

DORIAN ARBO : [dorian@chateau-arbo.com](mailto:dorian@chateau-arbo.com) — 06 95 30 93 32

*A. Jordana & D. Arbo*

