



Château Carbonnieux rouge – G.C.C. Pessac Léognan France (PESSAC-LEOGNAN) – 2017

Domaine

Ch. Carbonnieux

Owned by the Perrin family, this 18th century castle has had a 'chai' since 1990 where white and red wine is made using the most modern methods. The domain, which is located ten kilometers south of Bordeaux, is 90 hectares, of which 47 hectares are red vines and 42 hectares are white vines. The average age of the white vines is 28 years. The red vines are slightly older with an average age of 32 years. The calcareous surface is covered with gravel.

Vinification

Fin avril 2017, une baisse de température exceptionnelle a endommagé de nombreux vignobles en France. Le château Carbonnieux n'a pas été épargné malgré la situation favorable de leurs vignobles. Le résultat a été un très faible rendement à l'hectare, mais heureusement de haute qualité. Les raisins subissent une extrusion lente et douce pour conserver la rondeur et la minéralité typique. Le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 18 mois, dont 35% de bois neuf.

Dégustation

Le vin rouge de Château Carbonnieux se caractérise par son élégance, avec son bois épicé, ses notes grillées et ses arômes de fruits noirs tels que le cassis, la mûre et la cerise. Le vin a un caractère accessible, avec des tanins souples. C'est un vrai classique.

Mets adaptées

Viande - rouge | Viande - grillée | Dessert au chocolat | Poisson - Espadon

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (44%), Petit Verdot (4%), Cabernet Franc (2%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 17° C

