

Château Carbonnieux rouge – G.C.C. | Pessac Léognan France (PESSAC-LEOGNAN) – 2022

Domaine

Ch. Carbonnieux

Dit 18de eeuwse kasteel, dat nu in het bezit is van de familie Perrin, beschikt sinds 1990 over een chai waar witte en rode wijn volgens de modernste methoden wordt gemaakt. Het domein, dat een tiental km ten zuiden van Bordeaux ligt, is 90 hectares groot, waarvan 47 ha rode wijnstokken en 43 ha witte wijnstokken. De gemiddelde leeftijd van de witte wijnstokken is 26 jaar, de rode wijnstokken zijn gemiddeld 32 jaar. De kalkhoudende ondergrond is bedekt met grind. De oogst gebeurt manueel en de wijn wordt verouderd in eiken vaten gedurende 10 maanden waarvan 33% elk jaar vernieuwd wordt.

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 de bœuf - grillée | Viande - grillé | Assiette de fromages | Poisson - Espadon

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Merlot (42%), Cabernet Sauvignon (5%), Petit Verdot (5%), Cabernet Franc (3%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

