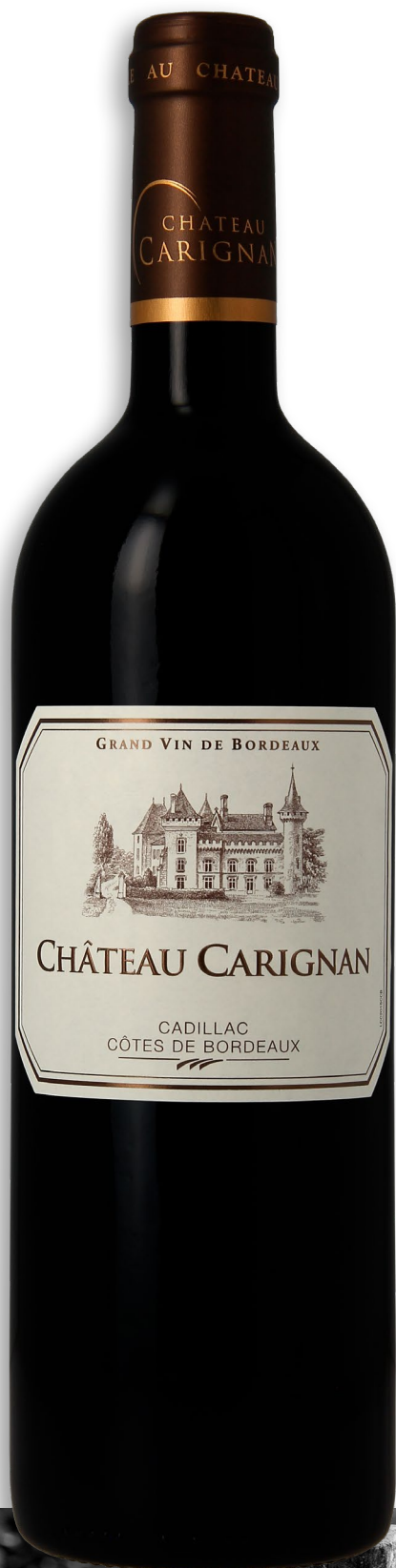




CHÂTEAU CARIGNAN

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU CARIGNAN
AOP CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX



◇ CÉPAGES

80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.
Taille en Guyot double.

◇ SOLS

Côteaux argilo-calcaires recouverts de graves caillouteuses.

◇ CLIMAT

Climat océanique tempéré qui, associé à la proximité du fleuve de la Garonne, apporte un équilibre favorable à la culture de nos vignes.

◇ VIGNE ET VENDANGES

Surface totale du vignoble 65 ha
Age moyen des vignes 30 à 35 ans
Densité de 5 000 pieds à l'hectare
Vendanges mécaniques 45 hl/hectare

◇ MODE DE CULTURE

Soucieux d'intégrer une démarche d'agriculture raisonnée, nous assurons pour la plupart de nos parcelles une fertilisation par des matières organiques naturelles et possédons notre propre station de traitement des effluents vinicoles.

◇ VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Sélection parcellaire de vignes, fermentation malo lactique en cuves inox et élevage en barriques d'1 à 2 vins pendant 12 mois.

◇ PRODUCTION

Moyenne de 140 000 bouteilles par an.

◇ ACCORDS METS & VINS

Idéal pour accompagner des entrées chaudes, viandes rouges, plats en sauce et plateaux de fromages.

◇ TEMPÉRATURE CONSEILLÉE ET CONSERVATION

Entre 16 et 18 °C. Conservation de 5 à 10 ans.

◇ COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge sombre, intense et brillante. Le nez est complexe avec une large palette aromatique. Bouche longue et charnue qui présente une structure tannique concentrée révélant des arômes de fruits noirs, cassis, mûres, de cacao et d'épices pour une bouche très équilibrée.