



CHÂTEAU CARIGNAN

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU CARIGNAN PRIMA AOC CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX



- ◇ **CEPAGES**
100% Merlot. 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 de plus de 45 ans, fermentation malo lactique et élevage en barriques neuves de chêne français pendant près de 18 mois.
- ◇ **PRODUCTION**
Moyenne de 50 000 bouteilles par an.
- ◇ **ACCORDS METS & VINS**
Idéal sur des plats en sauce, lapin, gibiers, agneau, ou encore sur des fromages affinés et bien sûr délicieux avec des desserts au chocolat.
- ◇ **TEMPÉRATURE CONSEILLÉE ET CONSERVATION**
Entre 16 à 18 °C. Conservation jusqu'à 15 ans.
- ◇ **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**
Robe d'un rouge profond Nez aux notes soutenues de toasté, de café, de vanille et de cuir s'imposant sur des fruits noirs bien mûrs En bouche, une matière riche et structurée, aux notes d'épices, dense mais sans excès sur des tanins bien évolués et une belle longueur