



# CHÂTEAU CARIGNAN

GRAND VIN DE BORDEAUX

## L' ORANGERIE DE CARIGNAN - ROSÉ AOP BORDEAUX ROSÉ



- ◇ **CÉPAGES**  
50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon. 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**  
Âge moyen des vignes 15 ans  
Densité de 5 000 pieds à l'hectare  
Vendanges mécaniques
- ◇ **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**  
Pressurage direct et élevage sur lies fines en cuves inox pendant 4 et 5 mois.
- ◇ **PRODUCTION**  
Moyenne de 20 000 bouteilles par an.
- ◇ **ACCORDS METS & VINS**  
Idéal à l'apéritif, sur une assiette de charcuterie entre amis, ce vin se dégustera tout aussi bien sur des salades, des viandes grillées ou encore des tartes salées.
- ◇ **TEMPÉRATURE CONSEILLÉE ET CONSERVATION**  
Entre 8 et 12°C, conservation de 1 à 2 ans.
- ◇ **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**  
À l'oeil, sa couleur rose pâle affiche sa particularité. Nez floral aux parfums de fruits rouges. En bouche, un vin vif et délicat bien équilibré sur une finale fruitée très plaisante.