



# CHÂTEAU CARIGNAN

GRAND VIN DE BORDEAUX

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



### ◇ CÉPAGES

60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% 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 : 12 ans  
Densité de 5 000 pieds à l'hectare  
Vendanges mécaniques 50 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 jeunes vignes, fermentation malolactique et élevage en cuves inox avec micro-oxygénation.

### ◇ PRODUCTION

Moyenne de 100 000 bouteilles par an

### ◇ ACCORDS METS & VINS

Vin gourmand sur le fruit, à boire dès l'apéritif sur une grillade ou une cuisine conviviale. Il sera également parfait pour accompagner un repas sur le pouce.

### ◇ TEMPÉRATURE CONSEILLÉE ET CONSERVATION

Entre 13° et 17°. Conservation de 2 à 5 ans.

### ◇ COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe violine soutenue. Nez aux arômes de fruits rouges cassis, groseilles. En bouche, un vin souple, frais, fruité et gourmand.