



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.