



CHÂTEAU CARIGNAN

GRAND VIN DE BORDEAUX

L'ORANGERIE DE CARIGNAN - ROUGE AOP BORDEAUX ROUGE SANS SULFITE

◇ CÉPAGES

90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon.
Taille en Guyot double.

◇ SOLS

Coteaux 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
Âge moyen des vignes : 35 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, fermentation malolactique et élevage en cuves inox avec micro-oxygénation. Sans soufre ajouté : SO₂ Total < 10mg/L

◇ PRODUCTION

Moyenne de 6 000 bouteilles par an.

◇ ACCORDS METS & VINS

Sur une cuisine décontractée, volailles, carpaccio de boeufs ou desserts au chocolat.

◇ TEMPÉRATURE CONSEILLÉE ET CONSERVATION

Entre 13° et 17°C. Conservation de 1 à 3 ans.

◇ COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Vin nature où domine l'éclat et la fraîcheur. Vêtu d'une jolie robe grenat, ce vin séduira par son nez aux arômes de baies rouges et noires. Une bouche souple, des tanins ronds qu'enrobe une chair fruitée pleine de douceur.

