

CHÂTEAU CARIGNAN
GRAND VIN DE BORDEAUX

MOTTA - VERTA
ROUGE AOP BORDEAUX ROUGE



◇ **CÉPAGES**

90% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.
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.