Château Carbonnieux Rouge, Grand Cru Classé



Héritier de plus de sept siècles d'histoire et actuellement propriété de la famille Perrin, ce vin incarne avec constance l'excellence des grands rouges de Pessac-Léognan. Issu d'un vignoble entouré de forêts et de clairières, il séduit par son élégance naturelle, sa profondeur aromatique et son remarquable potentiel de garde.

Origine: Le vignoble s'étend sur près de 92 hectares au sein d'un véritable écrin de verdure où alternent bois, prairies et espaces naturels préservés. Les vignes reposent sur de profondes graves günziennes mêlées de sable et d'argile, des sols parfaitement drainants qui favorisent l'enracinement en profondeur. L'influence océanique tempère les excès climatiques tandis que cet environnement exceptionnel favorise une biodiversité remarquable, contribuant à l'équilibre et à la fraîcheur des raisins.

Encépagement: 60% cabernet-sauvignon, 30% merlot, 7% cabernet-franc & 3% petit verdot.

Vinification: Les raisins sont récoltés manuellement à maturité optimale puis soumis à plusieurs niveaux de tri afin de ne conserver que les baies les plus qualitatives. Les parcelles sont vinifiées séparément dans un cuvier associant inox, béton et bois afin de préserver l'identité de chaque terroir. Les fermentations sont menées avec un contrôle rigoureux des températures et des extractions progressives privilégiant la finesse des tanins. L'élevage se poursuit durant environ 15 à 18 mois en barriques de chêne français, renouvelées partiellement chaque année, afin d'apporter structure, complexité et aptitude au vieillissement sans masquer l'expression du fruit.

Dégustation: Beau bouquet complexe où le cassis, la cerise noire et la mûre sauvage s'entremêlent à des notes de cèdre, de boîte à cigares, de réglisse et de violette. La bouche dévoile une texture veloutée caractéristique, soutenue par des tanins parfaitement intégrés et une fraîcheur persistante qui prolonge de savoureuses nuances de fruits noirs, d'épices douces, de cacao et de sous-bois.

Potentiel de garde: minimum 6 ans

Température de service: Chambré

Association mets: Il accompagne idéalement une côte de bœuf grillée, un carré d'agneau rôti aux herbes, un magret de canard ou encore des fromages affinés à pâte dure.