Château Carbonnieux Rouge, Grand Cru Classé



Deze wijn, die terugblikt op een geschiedenis van meer dan zeven eeuwen en momenteel eigendom is van de familie Perrin, belichaamt keer op keer de uitmuntendheid van de grote rode wijnen uit Pessac-Léognan. Hij is afkomstig van een wijngaard die omringd wordt door bossen en open plekken, en weet te bekoren door zijn natuurlijke elegantie, zijn aromatische diepte en zijn opmerkelijke bewaarpotentieel.

Oorsprong: De wijngaard strekt zich uit over bijna 92 hectare in een ware groene oase waar bossen, weiden en ongerepte natuurgebieden elkaar afwisselen. De wijnstokken staan op diepe Günz-grindbodems vermengd met zand en klei, perfect doorlatende bodems die een diepe wortelgroei bevorderen. De invloed van de oceaan tempert extreme weersomstandigheden, terwijl deze uitzonderlijke omgeving een opmerkelijke biodiversiteit bevordert, wat bijdraagt aan het evenwicht en de frisheid van de druiven.

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

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst wanneer ze optimaal rijp zijn en vervolgens in verschillende fasen gesorteerd, zodat alleen de beste druiven overblijven. De percelen worden afzonderlijk gevinifieerd in een combinatie van roestvrijstalen, betonnen en houten vaten, om de identiteit van elk terroir te behouden. De gisting vindt plaats onder strikte temperatuurcontrole en met geleidelijke extractie, waarbij de nadruk ligt op de finesse van de tannines. De rijping duurt ongeveer 15 tot 18 maanden in vaten van Frans eikenhout, die elk jaar gedeeltelijk worden vernieuwd, om structuur, complexiteit en rijpingspotentieel te bieden zonder de fruitige expressie te overschaduwen.

Degustatie: Een mooi, complex bouquet waarin zwarte bessen, zwarte kersen en wilde bramen samengaan met tonen van cederhout, sigarenkistje, zoethout en viooltjes. In de mond onthult de wijn een karakteristieke fluweelzachte textuur, ondersteund door perfect geïntegreerde tannines en een aanhoudende frisheid die de smakelijke nuances van zwart fruit, zachte kruiden, cacao en bosgrond laat voortduren.Een mooi, complex bouquet waarin zwarte bessen, zwarte kersen en wilde bramen samengaan met tonen van cederhout, sigarenkistje, zoethout en viooltjes. In de mond onthult de wijn een karakteristieke fluweelzachte textuur, ondersteund door perfect geïntegreerde tannines en een aanhoudende frisheid die de smakelijke nuances van zwart fruit, zachte kruiden, cacao en bosgrond laat voortduren.

Bewaarpotentieel: minimum 6 jaar

Ideale serveertemperatuur: Kamertemperatuur

Combinatie gerechten: Het past uitstekend bij een gegrilde runderrib, een met kruiden gebraden lamsrug, een eendenborst of ook bij gerijpte harde kazen.