

<http://carbonnieux.com/nos-vins/>

## CHÂTEAU CARBONNIEUX ROUGE – Grand Cru Classé de Graves Appellation PESSAC-LEOGNAN

Le Château Carbonnieux rouge est un **grand classique** de la région de Bordeaux depuis des siècles. D'une grande exigence qualitative, il est la réponse suave d'un bel assemblage de cépages de cette région.

A la fois moderne et traditionnelle, la vinification des vins rouges est conduite avec une extraction lente et douce de façon à préserver leur rondeur et la typicité minérale de leur terroir. Les tanins sont équilibrés et soyeux en harmonie avec les fruits rouges (cassis, mûre, cerise...) laissant paraître des notes grillées conférées par l'élevage en fûts de chêne français de haute qualité. Seuls les meilleurs lots dégustés entreront dans la composition finale du cru classé Château Carbonnieux rouge.

**Température de service** : 18-19°

**Conseil de garde** : 6 ans minimum

**Accord met-vin** : toute viande grillée, rôtie, mijotée ou en sauce, espadon, thon, fromage, dessert au chocolat...



### *Particularités du millésime:*

2011, un millésime de vigneron

Un passage direct de l'hiver à l'été dont découle une précocité inaccoutumée et une jolie floraison dès la mi-mai. Des mois de juillet et août peu ensoleillés voire humides. Le millésime 2011 n'a pas été un millésime facile. Il a nécessité une surveillance accrue du vignoble et un vrai savoir-faire de vigneron. Et pourtant, en dépit de ce climat inhabituel, les vins blancs sont étonnants et les vins rouges de très belles réussites.

### *Château Carbonnieux rouge 2011*

Les baies de 2011 étaient petites et riches en anthocyanes. Le beau temps de septembre a été encore une fois favorable aux cabernet-sauvignons qui ont pu arriver à terme d'une maturation lente.

Elevage: 18 mois en barriques bordelaises (35% bois neuf)

Assemblage: 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Cabernet Franc

Degré Alc: 13.5°

*Safra 2011. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.*