



Château Carmenère

Audace

Propriété Certifiée HVE3 - Vigneron Indépendant



«A la limite de la folie »

Pour un instant inoubliable, 40 mois d'élevage dans les règles de l'art ! Un vin dépassant l'imaginaire, 100 % Carménère .



Appellation : Médoc

Commune : Queyrac

Superficie : 8 ha 50

Type de sols : 70 % Sablo-graveleux, 16 % Argilo-calcaire, 14 % Gravelo-sableux

Densité de plantation : 8000 pieds par hectare

Age du vignoble : Moyenne 33 ans

Rendement : entre 40 et 50 hl / ha selon les millésimes et les cépages.

Vendanges : Mécanique

Tri optique de la vendange : Marque Pellenc

Vinification parcellaire : Chaque parcelle de vigne est isolée dans une cuve béton.

Assemblage du vin présenté : 100 % Carménère.

Mise en bouteille : A la propriété, sans collage. Production annuelle variable selon les millésimes.

La Garde : C'est un vin qui peut se garder jusqu'à dix ans voir plus pour les amateurs de vin vieux.

Température de service : 16 à 18 °C

Si le vin a moins de 6 ans d'âge ouvrir la bouteille 1 à 2 heures à l'avance afin d'aérer le vin.

2019 2020 2022 2023

Degrés alcoolique en % Vol.

13,5 13,5