



Château Carmenère

GRAND-VIN

Propriété Certifiée HVE3 - Vigneron Indépendant



« Vin d'exception »

Pour essayer de percer les mystères de notre terroir !

Beaucoup de personnalité par une expression aromatique intense et généreuse. Séducteur, raffiné à l'apéritif et en symbiose avec des plats tels que les viandes rouges, gibiers et fromages. Assemblage singulier au cépage rare.

L'Histoire,

CHATEAU CARMENÈRE

Le château Carmenère, à sa création en 2008, est élaboré dès la première année d'existence.

Les objectifs sont de donner beaucoup de plaisirs et d'émotions à nos dégustateurs par son assemblage particulier. A chaque millésime, nous proposons un assemblage complet, le plus fin possible. Nous recherchons à surprendre à chaque fois. C'est un vin signature de notre famille, à l'avenir l'assemblage pourrait évoluer avec plus de cépage la carménère.

Notre Engagement,

Nous garantissons que «Le Grand Vin du Château Carmenère» est un vin produit exclusivement à partir des vignes de la propriété familiale. Tous les raisins sont récoltés sur les terres du domaine.

Appellation : Médoc

Commune : Queyrac, située Nord Médoc

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

Densité de plantation : 8000 pieds par hectare

Tri optique de la vendange : Marque Pellenc

Assemblage du vin présenté : Cabernet-Sauvignon, Merlot et Carménère.

Cet assemblage est élevé 100 % en barriques de chênes français environ 24 mois selon les millésimes.

La Garde : peut se garder 15 à 20 ans voir plus pour les amateurs de vin vieux.

Température de service : 16 à 18 °C

Assemblage vin présenté :	2019	2020	2021	2022
Cabernet Sauvignon	60 %	60 %	57 %	62 %
Merlot	24 %	24 %	27 %	22 %
La Carménère	16 %	16 %	16 %	16 %
Degrés alcoolique en % Vol.	13,5 %	13,5 %	13 %	14 %