



Château Carmenère

Les Charmes

Propriété Certifiée HVE3 - Vigneron Indépendant



« Une explosion d'arômes »

Expressif à l'apéritif pour accompagner plateaux de charcuteries et fromages. La bouche souple et fruitée procure beaucoup de plaisir. C'est un classique à la Bordelaise.

Élevage en cuves bétons pendant 12 mois. Assemblage 50 % de Merlot, 50 % Cabernet-sauvignon.

L'historique,

C'est de là que tout commence. Mes parents « Alain et Chantal » la 4ème génération ont grandement participé à la survie de ce vignoble tout en me transmettant la passion de ce métier.

Ce vin rouge représente un très bel équilibre, fruité et raffiné.

Appellation : Médoc

Commune : Queyrac, située Nord Médoc

Type de sols : 50 % Sablo-graveleux, 50 % Argilo-calcaire

Age du vignoble : Moyenne 40 ans

Assemblage du vin présenté : Cabernet-Sauvignon, Merlot.

Cet assemblage est élevé en cuves.

La Garde : peut se garder jusqu'à 6 ans.

Température de service : 14 à 18 °C

Vin fruité peut-être bu frais, vous pouvez l'aérer avant de le déguster.

Assemblage vin présenté :	2019	2020
Merlot	50 %	50 %
Cabernet Sauvignon	50 %	50 %
Degrés alcooliques en % Vol.	13,0 %	13,0 %