



# 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.

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