

**Château Carbonnieux rouge – G.C.C. |
Pessac Léognan
Frankrijk (PESSAC-LEOGNAN) – 2020**

Domein

Ch. Carbonnieux

Dit 18de eeuwse kasteel, dat nu in het bezit is van de familie Perrin, beschikt sinds 1990 over een chai waar witte en rode wijn volgens de modernste methoden wordt gemaakt. Het domein, dat een tiental km ten zuiden van Bordeaux ligt, is 90 hectares groot, waarvan 47 ha rode wijnstokken en 43 ha witte wijnstokken. De gemiddelde leeftijd van de witte wijnstokken is 26 jaar, de rode wijnstokken zijn gemiddeld 32 jaar. De kalkhoudende ondergrond is bedekt met grind. De oogst gebeurt manueel en de wijn wordt verouderd in eiken vaten gedurende 10 maanden waarvan 33% elk jaar vernieuwd wordt.

Vinificatie

Eind april 2017 kwam er een uitzonderlijke daling in temperatuur die vele wijngaarden in Frankrijk beschadigde. Château Carbonnieux werd niet gespaard ondanks de gunstige ligging van hun wijngaarden. Het resultaat was een hele lage opbrengst per hectare maar gelukkig wel met een hoge kwaliteit. De druiven ondergaan een trage en zachte extratie om de rondheid en typische mineraliteit te bewaren. De wijn wordt 18 maanden opgevoed in Franse eiken vaten, waarvan 35% nieuwe hout.

Smaak

De wijn heeft een diepe robijnrode kleur met een paarse schijn. De eerste impressie is één van violet en donker fruit zoals blauwe bessen en bosbes. Na wat beluchten toont de wijn pas haar ware aard: florale geuren van hyacint en rozen, net zoals een pittige ondertoon van drop, rook en ceder. In de mond heeft de wijn een zacht aanzet met omhullende tannine. Levendig, hartig en fris in het middenpalet met smaken van rood fruit en nootmuskaat.

Gerechten

varkensvlees - gegrild | Vlees - geroosterd | Vis - Zwaardvis | Champignons - wilde

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (49%), Merlot (45%), Petit Verdot (4%), Cabernet Franc (2%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

