

**Château Carbonnieux rouge - G.C.C. |
Pessac Léognan
Frankrijk (PESSAC-LEOGNAN) — 2022**

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

De wijngaard telt 55 hectare rode druivensoorten met een gemiddelde plantingsdichtheid van 7200 wijnstokken per hectare, en een zeer lage opbrengst van slechts 32 hl/ha. Het wijst op een genereuze "groene oogst" en strenge, dubbele sortering van de handmatig geoogste druiven. De alcoholische fermentatie vindt plaats in roestvrij stalen tanks bij een constante (voor rode wijn gematigde) temperatuur (26 - 27 °C). De extractie neemt een 3 tot 4 weken in beslag met regelmatig overpompen. Rijping in Bordeaux vaten voor 15 - 18 maanden. 40% van het houtgebruik is nieuw, en daardoor duidelijk waarneembaar in de wijn. Totale productie van 160.000 flessen in 2022.

Smaak

Diepe robijnrode kleur. Deze wijn opent met aroma's van donker fruit zoals bosbessen en bramen. Na beluchten onthult de wijn z'n ware aard en gelaagdheid: hyacint, rozen, kruidigheid en drop. De aanzet in de mond is zacht met matige, afgeronde tannine. Het geeft de wijn een ruggengraat waarop de frisheid, alsook de smaakcomponenten (rood en zwart fruit, nootmuskaat en florale toetsen) steunen. Middellange tot lange afdronk.

Gerechten

Rundsvlees - gebraden | Vlees - geroosterd | Kaas - Kaasschotel | Vis - Zwaardvis

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (42%), Cabernet Sauvignon (5%), Petit Verdot (5%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

