



Wijnfiche

Château Carbonnieux blanc G.C.C. | Pessac Léognan FRANKRIJK (BORDEAUX) – 2021

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

Handmatige oogst met strenge selectie in de wijngaard en op de sorteertafel. De Sauvignon en Semillion werden respectievelijk geplukt tussen 2 en 14 september, en 15 en 20 september 2021. Na de oogst werden de druiven zo snel mogelijk in een koude omgeving ondergebracht om ongewenste oxidatie te vermijden. Zachte pneumatisch persing met inert gas en koude klaring. Fermentatie en opvoeding in zowel kleine (225 - 400 L) als grote (3000 - 5000 L) eikenhouten vaten. 25% van het hout is nieuw. Tijdens de opvoeding worden de gistcellen regelmatig omgeroerd (battonage) om extra complexiteit en hartigheid te verschaffen.

Smaak

Een glasheldere, gele kleur schittert in het glas. De aroma's van limoen en pompoemes worden opgevolgd door bloesem en citruszeste. Levendig, fris en vol in aanzet. In het middenpallet komt de vettigheid van de Semillion en de hartigheid van het gistcontact naar de voorgrond. Volle en lange finale.

Gerechten

Exotische keuken | Scampi's | Gevogelte | Vlees - wit

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Sauvignon blanc (65%), Sémillon (35%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 12-14°C

Smaakprofiel: Complex met houttoets

