Wijnfiche

Château Carbonnieux blanc G.C.C. | Pessac Léognan Frankrijk (BORDEAUX) — 2023

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 oogst gebeurt manueel. De persing onder inert gas verloopt zacht en traag. De wijn gist en wordt verouderd in enerzijds Franse barriques en anderzijds eiken vaten gedurende 10 maanden waarvan een vierde elk jaar vernieuwd wordt. Gedurende de 10 maanden doet men regelmatig aan batonnage. De botteling gebeurt in oktober van het jaar na de oogst.

Smaak

Deze wijn heeft een bleke geelgroene kleur die na enkele jaren evolutie een mooie gele kleur krijgt. Deze uitgesproken wijn behoort tot de klassiekers als het om witte kwaliteitswijnen binnen Bordeaux gaat. In de neus een mengeling van exotisch fruit, hout en pompelmoes, verfrist door toetsen van citroen. In de mond een rijke, volle witte wijn met redelijk wat hout, vanille, rijp geel fruit en florale toetsen, zelfs een vleugje kruidigheid.

Gerechten

Exotische keuken | wit vlees | Foie gras | Scampi's | Gevogelte | Vis - gegrild

Algemene info

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Sauvignon blanc (68%), Sémillon (32%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 5-7
Serveertemperatuur: 12-14 °C
Smaakprofiel: Complex met houttoets

