Wijnfiche

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

Domaine

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.

Vinification

La récolte se fait manuellement. Le pressage sous gaz inerte se déroule doucement et lentement. Le vin est fermenté et élevé en barriques françaises d'une part et en fûts de chêne de l'autre pendant 10 mois, dont un quart est renouvelé chaque année. Le batonnage est régulièrement pratiqué pendant les 10 mois. La mise en bouteille se fait en octobre de l'année suivant la récolte.

Dégustation

Ce vin a une couleur jaune-vert pâle qui après quelques années d'évolution prend une belle couleur jaune. Ce vin distinct est l'un des classiques en matière de vins blancs de qualité à Bordeaux. Au nez un mélange de fruits exotiques, de bois et de pamplemousse, rafraîchi par des notes de citron. En bouche, un vin blanc riche et plein avec une bonne quantité de bois, de vanille, de fruits jaunes mûrs et des notes florales, même une pointe épicée.

Mets adaptées

Cuisine exotique | Viande blanche | Foie gras | Scampi | Volaille | Poisson - grillé

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Sauvignon blanc (68%), Sémillon (32%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 12-14 °C
Profil de goût: Complex boisé

