

Château Carbonnieux blanc G.C.C. – MAGNUM | Pessac Léognan France (BORDEAUX) – 2020

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.

Dégustation

Vin à la robe jaune-vert pâle, qui évolue vers un beau jaune doré après quelques années de garde. Ce vin expressif fait partie des grands classiques des blancs de qualité en Bordeaux. Le nez mêle fruits exotiques, pamplemousse et une touche boisée, rafraîchie par des notes citronnées. En bouche, un blanc riche et généreux, marqué par le bois, la vanille, des fruits jaunes bien mûrs, des nuances florales et même une légère touche épicée.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

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

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): "+ 5-7"

Servir à: 10 - 12 °C

Profil de goût: Complex boisé

