

"Vignobles de Terroirs"

CHÂTEAU CARCANIEUX

MÉDOC AOC

Enclavé dans une presqu'île au Nord de Bordeaux, le vignoble du Médoc occupe une place à part. Longeant la Gironde sur plus de 80 kilomètres, la région offre des horizons très variés, ainsi qu'une grande diversité de sols. Ces différents terroirs font la richesse des Médocs où chaque propriété offre ses propres caractéristiques, laissant ainsi à l'amateur de grands vins une gamme infinie de plaisirs, tant visuels, qu'olfactifs, gustatifs et même tactiles.

Historique.....

Le Château Carcanieux s'étend sur une superficie de 40 hectares dont la majeure partie est consacrée à la vigne (37 hectares). Placé sur une croupe de la commune de Queyrac dénommée "Terres Hautes de Carcanieux", son sol est particulièrement graveleux. Les cailloux sont omniprésents autour du château, ce qui explique le nom gravé sur son fronton : "Carcanieux Les Graves".



Château Carcanieux à Queyrac



Lieu de la propriété.....	Queyrac
Production moyenne.....	144 000 bouteilles
Nature du sol.....	Sablo-graveleux
Encépagement	60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc
Age moyen des vignes.....	25 ans
Surface du vignoble	23 hectares
Vinification	Cuves inox
Elevage.....	Barrisques
Mise en bouteille.....	Au château
Dégustation	

Beau vin de couleur profonde, nez légèrement épicé avec des notes de fruits rouges. En bouche, beaucoup d'élégance et d'équilibre, des tanins soyeux et veloutés. Beau vin, complexe, rond et équilibré.

Accords gastronomiques

Un vin très bien équilibré à découvrir sur une entrecôte, un steak au poivre ou une grillade d'agneau.

Conseils de garde

A déguster maintenant, ou conserver 5 à 6 ans..