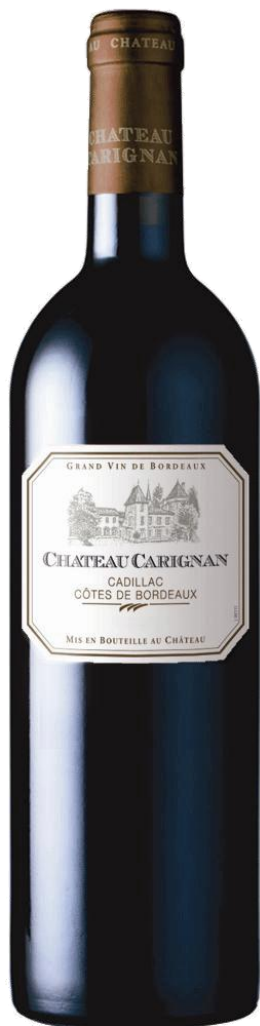




CHÂTEAU CARIGNAN

AOC Cadillac - Côtes de Bordeaux



CEPAGES

70% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc
Taille en Guyot double



SOLS

Côteaux argilo-calcaires recouverts de graves caillouteuses.

CLIMAT

Climat océanique tempéré qui, associé à la proximité du fleuve de la Garonne, apporte un équilibre favorable à la culture de nos vignes.

VIGNE ET VENDANGES

Surface totale du vignoble : 65 ha
Age moyen des vignes : 30 à 35 ans
Densité de 5 000 pieds à l'hectare
Vendanges mécaniques
45 hl/hectare

MODE DE CULTURE

Soucieux d'intégrer une démarche d'agriculture raisonnée, nous assurons pour la plupart de nos parcelles une fertilisation par des matières organiques naturelles et possédons notre propre station de traitement des effluents vinicoles.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Sélection parcellaire de vignes, fermentation malo-lactique en cuves inox et élevage en barriques d'1 à 2 vins pendant 8 à 12 mois.

PRODUCTION

Moyenne de 140 000 bouteilles par an

ACCORD METS/VINS

Idéal pour accompagner des entrées chaudes, viandes rouges, plats en sauce et plateaux de fromages.

TEMPERATURE CONSEILLÉE ET CONSERVATION

Entre 16° et 18°, conservation de 5 à 10 ans.

GRAPE VARIETIES

70% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
10% Cabernet Franc
Double Guyot pruning



SOILS TYPE

Clay and limestone soils covered with stony grave.

CLIMATE

Temperate oceanic climate, combined with the proximity of the Garonne River, provides a favorable balance for the cultivation of our vines.

VINES AND HARVESTING

Total area of the vineyard : 65 ha of grapevines
Average age of vines : 30 to 35 years
Density of 5000 vines per hectare
Mechanical harvest
45 hl/hectare

VINEYARD MANAGEMENT

In an effort to integrate an approach to farming, we provide for most of our plots fertilization by natural organic matter and have our own treatment plant effluent wineries.

WINEMAKING

Selected plots of vines, malo-lactic fermentation in stainless steel tanks and aged in barrels of 1 at 2 wines for 8 to 12 months.

PRODUCTION

On average 140 000 bottles per year

TO SERVE WITH

Ideal with hot entries, red meat, stews and cheese platters.

RECOMMENDED TEMPERATURE AND AGEING

Between 16° and 18°, best to be consumed 5 to 10 years

Commentaires de dégustation

Couleur rouge sombre, intense et brillante. Le nez est complexe avec une large palette aromatique. Bouche longue et charnue qui présente une structure tannique concentrée révélant des arômes de fruits noirs, cassis, mûres, de cacao et d'épices pour une bouche très équilibrée.

Tasting notes

Intense red dark color and brilliance. The nose is complex with a wide range of aromas. Long and fleshy mouth with a tannic structure, concentrated flavors of black fruit, cassis, blackberries, cocoa and spices for a mouth very well balanced.