

Prima

Château Carignan - Côtes de Bordeaux - 2008

Situation

Le château Carignan nous propose un Premières-Côtes-de-Bordeaux, appellation qui se trouve à l'est de Bordeaux, entre Graves et Fronsac, sur des sols dominés par le calcaire et les argiles.

Encépagement

100% Merlot

Élevage et Vinification

Après de vendanges manuelles sur une sélection de parcelles parmi les plus qualitatives, la vinification se déroule dans des cuves bétons de petit volume avant un élevage de 15 à 18 mois en fûts de chêne français neufs.

Accord Mets et Vins

Idéal sur des plats en sauce, lapin, gibiers, agneau, ou encore sur des fromages affinés et bien sûr délicieux avec des desserts au chocolat.



Dégustation

Une robe pourpre au nez intense de myrtille et de mûre. Élégant en bouche, ce vin laisse place à des arômes de fruits noirs et de tannins fondus. Un vin complexe, structuré, bien équilibré.

Description

Le Château Carignan est l'héritier d'une riche histoire. Il fut construit sur le site d'une villa romaine en 1452 par Jean Poton de Xaintrailles, compagnon d'armes de Jeanne d'Arc, qui vaincra le Connétable Talbot l'année suivante à Castillon, mettant fin à la Guerre de Cent Ans et permettant le rattachement de l'Aquitaine à la France.

Le château est en partie transformé au XIXe siècle, mais conserve son cachet féodal. Située à 10 km à l'est de la ville de Bordeaux (attention à ne pas confondre avec son homonyme à Margaux), le Château Carignan est une propriété qui s'étend aujourd'hui sur 150 hectares, dont 65 ha de vignes. Exposé sud/sud-ouest, le vignoble est établi sur des sols argilo-calcaires et argilo-graveleux, avec une densité de plantation de 5000 à 5200 pieds à l'hectare.

Comme dans les autres appellations de la Rive Droite, le merlot est le cépage dominant dans les Côtes de Bordeaux. A Carignan, il représente 65 % de l'encépagement, contre 25% de cabernet sauvignon et 10% de cabernet franc. La taille des vignes, dont 30% ont 40 ans et 70% entre 8 et 25 ans d'âge moyen, est réglée à une hauteur de 8 yeux par pied de vigne, afin d'en optimiser le rendement.