



CHÂTEAU CARBONNIEUX

PRODUIT

Le rouge de Château Carbonnieux se distingue par son caractère élégant et sa structure classique.

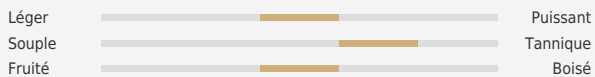
On y reconnaît une robe profonde, sombre, souvent avec des reflets violets dans sa jeunesse. Au nez, des arômes de fruits noirs mûrs — cassis, mûre — s'allient à des notes de cèdre, de tabac blond et une touche fumée ou graphite selon les millésimes.

En bouche, il offre une belle présence tannique, bien fondue, avec du corps mais sans lourdeur, une acidité qui assure vivacité et tension.

La finale est longue, complexe, sur le fruit noir, les épices et des nuances boisées subtiles.

Ce rouge est fait pour la garde (10-15 ans selon millésime), mais peut déjà ravir après carafe sur les millésimes récents.

PROFIL GUSTATIF



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Rouge
Volume	1,5L
Degré d'alcool	14,0%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot