



Fiche Produit

Domaine du Carrelet

Appellation d'origine contrôlée Bordeaux Rouge

Millésime 2017

Propriétaire : Monsieur Jérémy Brun

Gérant : Monsieur Frédéric Labatut

Appellation : Bordeaux

Commune : Galgon (33133)

OEnologue : Centre Œnologique de Coutras UCVA

Vignoble :

- Superficie : 2 Hectares
- Sol : Limoneux/Sableux
- Sous-sol : Argile
- Cépage : Merlot 100%
- Age moyen des vignes : 30 ans
- Densité de plantation : 5000 pieds/ha
- Rendement : 55 Hl/hectare
- Production moyenne annuelle : 11000 bouteilles
- Conduite de la vigne : Culture raisonnée, avec de moins en moins d'intrants

Vinification :

- Vendanges : manuelles avec tri
- Elevage : 15 mois en fûts de un vin et quelques fûts neufs (barriques de chêne)

Dégustation :

- ✓ La robe : Magnifique couleur rouge sombre et dense, il offre une jolie matière
- ✓ Le nez : Élégant et raffiné sur des notes de fruits frais s'ouvrant ensuite sur la cerise
- ✓ La bouche : Bonne longueur équilibrée sur la rondeur, soutenue par une acidité fraîche
- ✓ Le final : Le poivre frais s'exprime sans retenue

Conseils de service :

- A boire entre 15°C et 16°C
- Peut être consommé dès l'ouverture
- Potentiel de garde de 5 à 10 ans après la récolte