



# Château Carcanieux

Médoc – Cru Bourgeois

Rouge



**Lieu de la propriété** - Queyrac

**Production moyenne** - 180 000 bouteilles

**Surface du vignoble** - 26 hectares



**Nature du sol** - Gravelo-sableux

**Encépagement** - 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

**Age moyen des vignes** - 30 ans



**Vinification** - Traditionnelle avec cuvaison longue

**Elevage** - Cuves et barriques

## 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.

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.

A apprécier entre 16° et 18°C.



## Conseils de garde

A déguster dès à présent, ou conserver 10 à 15 ans.

Château Carcanieux - 183 Quai de Brazza, 33100 Bordeaux  
Téléphone : +33 5 47 74 78 00 Fax : +33 5 56 32 85 83  
contact@vignoblesdeterroirs.com  
vignoblesdeterroirs.com

*Vignobles de Terroirs*