

Château Carillon

FRONSAC

Rouge

Lieu de la propriété - Saillans



Production moyenne - 51 000 bouteilles

Surface du vignoble - 7 hectares

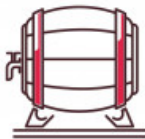
Nature du sol - Argilo-calcaire



Encépagement - 95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes - 30 ans

Vinification - Traditionnelle, en cuves inox thermorégulées



Elevage - 6 à 12 mois en barriques

Dégustation



Ce vin charmeur, marqué par une robe grenat d'une grande intensité, possède un nez délicat, conjuguant fruits noirs mûrs et pointes florales (violette).

Puissant et plein, il s'avère charpenté et offre des tanins soyeux.

Accords gastronomiques



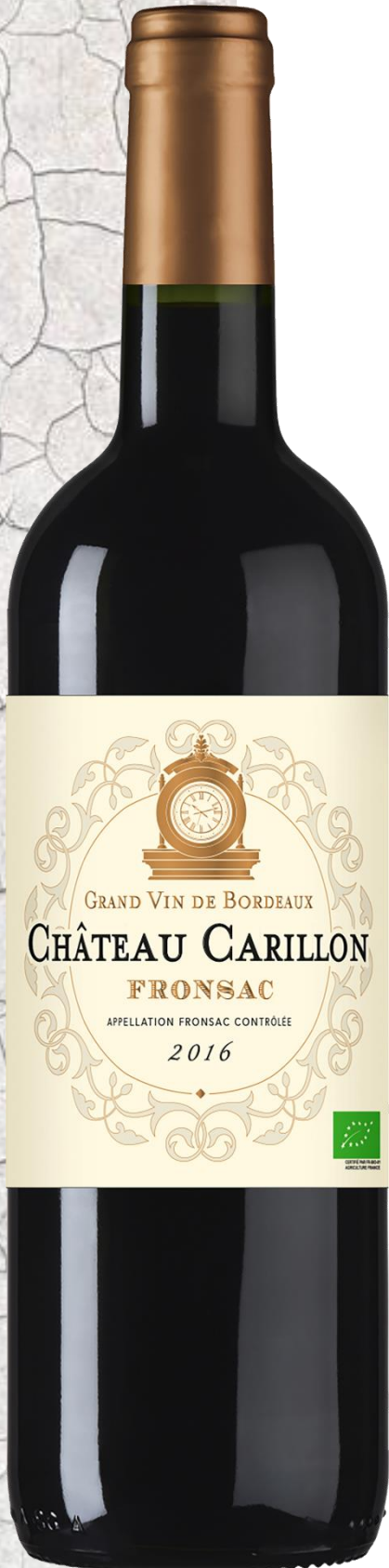
Ce vin sera à déguster sur des magrets grillés ou un confit de canard.

A apprécier entre 16° et 18°C.

Conseils de garde



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



Château Carillon - 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