

# DRINKS.

## Château Carbonnieux Pessac-Léognan AOC Grand Cru Classé Rouge 2018 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	500017
Alcool	14.3%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Graves (Bordeaux)
Embouteilleur	Château Carbonnieux, Chemin de Peyssardet, 33850 Léognan, France
Marque	Château Carbonnieux
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	16-18 mois
Dégustation	Rappelle le bois de chêne, le tabac, la vanille, le cuir, la terre humide, les minéraux, le cassis, les mûres et les fruits rouges.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de 65% de Cabernet Sauvignon, 25% de Merlot, 5% de Cabernet Franc et 5% de Petit Verdot
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

---

Tannin	Oui
--------	-----

---

Température de consommation	18 degrés
-----------------------------------	-----------

---

Millésime	2018
-----------	------

---

En accord avec	dessert, légumes, fromages, viandes rouges
-------------------	---

## Description

En 1956, Marc Perrin acquiert le domaine du Château Carbonnieux au sud de la ville de Bordeaux, dont les origines remontent à plusieurs siècles, afin de le restaurer et de l'agrandir. Ainsi, la superficie du vignoble du domaine de 170 hectares est passée de 45 hectares à l'origine à 92 hectares aujourd'hui. Il est divisé en 119 parcelles plantées de cépages rouges et blancs. Depuis, les petits-enfants de Marc, Eric, Christine et Philibert, sont responsables de la prestigieuse cave, qui compte quatre vins dans sa gamme standard.

Les raisins du vin rouge Château Carbonnieux proviennent de vignes âgées d'environ 26 ans et sont vendangés à la main à la fin du mois de septembre. La vinification dure trois à quatre semaines, suivie d'un vieillissement de 15 à 18 mois en fûts de chêne français. Le millésime 2018 a été mis en bouteille en avril 2020. Le vin, qui se marie bien avec la viande rouge, le thon, les champignons, les légumes, le fromage ou les desserts au chocolat ou aux fruits, peut être conservé dans la cave à bouteilles pendant au moins six ans et doit être décanté environ une heure avant d'être bu.