Château Carreyre

Appellation : Margaux

Historique

Cette propriété est située à Soussans dans la prestigieuse appellation Margaux. L'exploitation a été reprise en 2014 par une nouvelle équipe qui a fait de gros travaux d'amélioration : drainage des sols, cuverie adaptée parcellaire, ...

Géologie et sols

Le vignoble d'une superficie de 4,5 ha repose sur une croupe de graves sur argile. Le sol est travaillé dans le but de favoriser l'enracinement.

Vignoble / Cépages

Cépages : 70% merlot, 20% cabernet sauvignon, 10% petit verdot.
Densité : 7900 pieds/ha.
Age moyen des vignes : 25 ans.
Maîtrise de la production: effeuillage, enherbement entre les rangs, vendange verte si nécessaire.

Vinification

Notre objectif premier est la recherche de l'équilibre entre finesse et puissance. Chaque millésime, nous adaptons notre manière de vinifier afin d'appréhender au mieux les effets du millésimes. Deux remontages quotidiens au cours des vinifications contribuent à extraire la couleur et les tannins. Les macérations durent environ de 4 à 5 semaines. Eric Boissenot est l'œnologue conseil du domaine depuis de très nombreuses années.

Elevage

60% barriques de chêne neuves pendant 12 à 14 mois.

Caractéristiques vin / Dégustation

Couleur noire. Nez intense de pain grillé, de cassis très mûr. Très crémeux. Très, très beau vin qui présente à la fois de la densité et à la fois une dimension fraîche très plaisante. Il est dense mais sans lourdeur. Belle longueur aux tanins charnus et mûrs.

Accords mets / vin

Canard, Entrecôte, Fromages.
Conditionnements : bouteilles, magnums et gros boîtages selon les millésimes.

Domaines FABRE – Cissac-Médoc, 33250 PAUILLAC, France
Tel : +33 (0)5 56 59 58 16 – Fax : +33 (0)5 56 59 57 97
Email : info@domaines-fabre.com / Site Web : www.domaines-fabre.fr