

Château Carreyre

AOC Margaux



DOMAINES FABRE
BORDEAUX - FRANCE

Historique

Cette propriété est située à Soussans dans la prestigieuse appellation Margaux. L'exploitation a été reprise par les Domaines Fabre en 2014 qui ont entrepris de gros travaux d'amélioration.

Information



70% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
10% Petit Verdot



12 à 14 mois
60% barriques neuves



60 minutes



16-17°



Magret, entrecôte,
fromage.

Dégustation



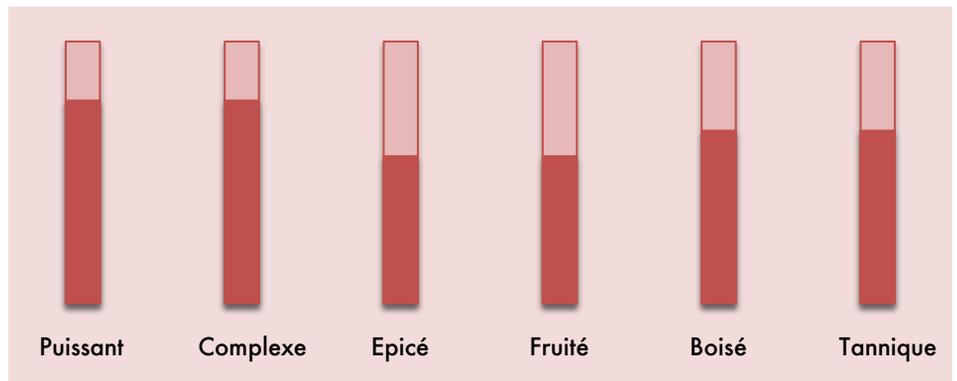
Couleur noire profonde.



Nez intense de pain grillé,
de cassis très mûr.



Très crémeux, avec de la densité et une
dimension fraîche très plaisante.
Belle longueur aux tannins charnus et
mûrs.

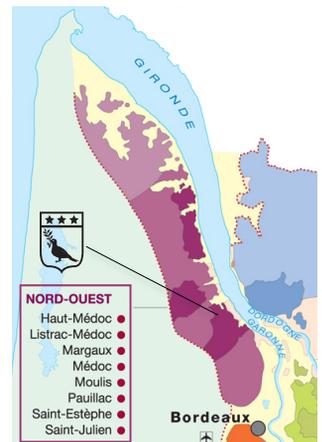


AOC Particularités

Les premières vignes s'installent dès l'époque gallo-romaine. La sélection des meilleurs sols donne naissance à l'appellation Margaux en 1954. Le vignoble s'étend sur 5 communes sur des sols de graves garonnaises déposées en croupes par le fleuve à l'ère quaternaire.

Toutes les conditions sont réunies pour un grand vin : des sols graveleux, bien drainés qui favorisent l'enracinement profond des vignes.

“
Un Magnifique Margaux
”



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.com





Château CARREYRE

AOC Margaux

« Château Carreyre 2016 »

James Suckling (FEB 2017) : 90-91 pts

Guide Hachette 2020 : 1*étoile Un vin encore marqué par le bois, mais non dénué d'élégance dans son bouquet très élégant comme sa bonne charpente tannique. Quelques années de garde lui suffiront pour s'affiner.

« Château Carreyre 2015 »

AWC Vienna : Or/Gold

« Château Carreyre 2014 »

James Suckling (FEB 2017) 90 pts

This is a charming modern Margaux with fragrant black-fruit and summer-flower aromas. It's mid-weight, supple and almost silk, if not quite at the depth of the very best.

« Château Carreyre 2013 »

Catavinum 2016 : Argent/Silver

Cuisine et Vins de France SEPT-OCT 2017 : 15/20

