

Château La Tour Carnet 2013

4e Cru Classé, Haut-Médoc AC

France > Bordeaux > Haut-Médoc

Garde :

4-5 ans



Distinctions

James Suckling - 89-90/100 - April 2014

Robert Parker's Wine Advocate - 85-87/100 - April 2014



Cépage(s) :

Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Bobal

Note de dégustation

Robe : Profonde, de couleur grenat, avec des reflets acajou légèrement tuilés.

Nez : Complexe, on reconnaît dans cet ordre, le cassis, la prune. Dans un deuxième temps, ce sont les épices qui s'expriment comme la cannelle. Les notes de torréfaction apparaissent ensuite, sous la forme de bois brûlés.

Palais : Franche avec une incroyable finesse des tannins, enrobés, parfaitement équilibrés.. Au palais, les fruits mûrs et la torréfaction. Finale, équilibrée et généreuse.

Accords mets-vin

Fondue bourguignonne, gigot d'agneau et flageolets, lièvre ou lapin à la moutarde, dinde farcie à la truffe, confit de marrons.

Terroir

En lisière des appellations Saint-Julien et Pauillac, le domaine du Château La Tour Carnet possède à l'évidence un terroir particulièrement propice à la culture de la vigne. Il se caractérise par une terre composée d'un socle d'argile fortement calcaire recouvert d'une épaisse couche de graves contribuant autant à l'originalité du paysage qu'à la spécificité organoleptique de sa production.

Vinification

Vinification en petites cuves par saignées, macération de 25 à 30 jours, fermentation de 8 à 9 jours, élevage de 18 mois (ponctué de fréquents soutirages) en barriques de chêne dont 50% de bois neuf.

Œnologue(s)

Bernard Magrez, Michel Rolland