

Château La Tour Carnet 2016

4e Cru Classé, Haut-Médoc AC

France > Bordeaux > Haut-Médoc

Garde : 8 - 12 ans
% Vol : 12.50°



Distinctions

James Suckling - 92-93/100 - April 2017
Decanter - 92/100 - April 2017



Cépage(s) :

Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (37%), Cabernet Franc (3%)

Note de dégustation

Robe : Pourpre, d'une belle intensité.

Nez : Arômes de fruits rouges avec des notes de pain grillé.

Palais : Intense et fruité. Longue finale.

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