

Château La Tour Carnet 2014

4e Cru Classé, Haut-Médoc AC

France > Bordeaux > Haut-Médoc

Garde : 3 - 15 ans
% Vol : 13.50°



Distinctions

James Suckling - 90-91/100 - February 2015
Decanter - 16.75/20 - March 2015



Cépage(s) :

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Notes de dégustation

Robe : D'une belle couleur encre violacée.

Nez : Arômes intenses de fruits noirs concassés.

Palais : Puissante première impression, belle structure complexe, aux tannins bien présents qui vont s'arrondir avec les années.

Accords mets-vin

Fondue bourguignonne, lièvre ou lapin à la moutarde, dinde farcie à la truffe, gigot d'agneau et flageolets, 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 bois et ciment, macération pré-fermentaire à froid (8° C), fermentation alcoolique à basse température (28° C), durée de macération de 25 à 32 jours, élevage en barriques de 16 mois, dont 30% de barriques neuves.

Œnologue(s)

Bernard Magrez, Michel Rolland