

Château de Carles est une demeure noble des XVe et XVIe siècles construite par la famille Carles, puissante dynastie seigneuriale de Bordeaux. Le renouveau actuel est mené depuis 1982 par la petite-fille de Jacques Chastenet de Castaing, Constance, et son époux, Stéphane Droulers. Un cuvier, construit en 2003, permet de mettre en oeuvre le concept de gravité totale entre la table de tri et la mise en bouteille.



# Château de Carles Fronsac

# Appellation

Fronsac Contrôlée

### Cépages

90% Merlot 5% Malbec 5% Cabernet Franc

#### Sol

Argilo-calcaire et argilo-silicieux

#### Vinification

Traditionnelle avec enherbement, vendanges vertes et effeuillages en deux passages. Recours limité et raisonné aux produits phystosanitaires. Vendanges manuelles. Vinification par gravité. Parcellaires en cuves inox thermo régulées. Intégrale en fût de 500 litres. Élevage en barriques neuves 18 mois en moyenne 100% chêne français.

# Note de dégustation

Robe exhibant une couleur rouge cerise foncé. Nez aux parfums de chocolat, de cerise, d'épices et de bois. A cela s'ajoutent de subtils parfums de sous-bois. Montrant une agréable fraîcheur, ce rouge est muni de tanins étoffés. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il évoque des saveurs de cassis, de torréfaction, de barriques de chêne et d'épices. Il révèle une bouche ample qui se termine dans une longue finale. A boire ou à garder 14 ans suivant le millésime.

# Accords mets & vin

Ce vin accompagnera à merveille des viandes rouges telles que du boeuf rôti, une bavette de boeuf, ou de l'agneau grillé, mais aussi vos viandes blanches, comme du lapereau grillé.

# Récompenses

Millésime 2009: deux étoiles au Guide Hachette, noté 16,5 par Decanter, 90 par Wine Spectator et 92 par Robert Parker Millésime 2010: noté 17/20 par Bettane et Desseauve Millésime 2011: noté 91/93 par Robert Parker

Température de service: entre 16 et 18°C



ode SAQ

1378439









