

Château Carillon Saint-Emilion Elevé en fûts de chêne

Classé au patrimoine de l'humanité par l'UNESCO au titre des paysages culturels, ce classement consacre un terroir viticole exceptionnel, où le vignoble est organisé en amphithéâtre, ce qui lui vaut le qualificatif de "colline aux milles châteaux".

Le vignoble de Saint-Emilion produit un vin que les Anglais ont surnommés "king of wines", le roi des vins.

Le vin

Situation : Sur la commune de St Supplice de Faleyrens

Superficie du vignoble : 11 hectares

Terroir : Graves sablonneux

Cépages : Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 30%

Vinification : Traditionnelle

Vieillessement : 1 à 5 ans

Dégustation

Une robe d'un joli rubis.

Un nez subtil aux notes minérales, senteurs de fleurs séchées et d'amandes.

En bouche, c'est un vin équilibré et harmonieux, beaucoup de finesse et d'amplitude aux saveurs épicées.

Service

A servir avec des plats cuisinés à base de viandes blanches (rôti de veau savoyard, blanquette de veau) ou gibiers à plumes.

Température de dégustation : 16/18°C

