



HORS-SÉRIE CARMÉNÈRE

BORDEAUX 2018

Négociant, éleveur et vigneron depuis 1844, la Maison Cheval Quancard vous propose de redécouvrir l'appellation Bordeaux au travers de cépages rares voire parfois oubliés. Fort de notre savoir-faire et de notre connaissance du vignoble de Bordeaux, nous avons déniché rien que pour vous des cépages originaux. Ces pépites sont réunies sous l'étiquette originale et exclusive en bois HORS-SERIE. Bonne découverte !

LE VIGNOBLE

APPELLATION : BORDEAUX.

CÉPAGE : CARMÉNÈRE

LE VIN



Grappes aux
baies moyennes.

Assemblage

100% Carménère.

Présentation

Le carménère est un cépage de cuve noir français originaire du Bordelais. Il s'agit d'une variété de vigne cultivée du mot latin «Vitis vinifera». Les parcelles de carménère ont été ravagées par le phylloxera au 19^{ème} siècle. Toutefois un pied a été redécouvert en 1991 au Chili. Aujourd'hui ce cépage oublié connaît un regain d'intérêt dans le Bordelais. Le cépage carménère est issu d'un croisement entre le gros cabernet et le cabernet franc. Il est souvent surnommé «vidure» à cause de son bois de taille dur. Le carménère est une baie moyenne et sphérique à la peau noire bleutée recouverte d'une couche cireuse non persistante. Ce cépage donne des vins rouges colorés aux reflets violacés, tanniques et très aromatiques.

Dégustation

Cet ancien cépage bordelais est de retour pour son originalité due à ses arômes épicés et sa délicatesse. Ce vin plaisir vous dévoilera une bouche harmonieuse accompagnée de senteurs poivrées d'une grande fraîcheur. Il accompagnera à merveille un magret de canard ou du gibier.

