



Château
Carpena

CÔTES DE BOURG
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

C'est dans la « Correspondance » du célèbre poète latin Ausone que l'on retrouve trace des premières implantations viticoles bordelaises et notamment en bordure de Gironde sur le plateau calcaire qui surplombe actuellement cet estuaire formé par la Dordogne et la Garonne. C'est à cet endroit que se trouve le Château Carpena, vignoble reconstitué dans les années 80 par Mr. Claude Carreau également propriétaire du fameux Château Eyquem, domaine viticole voisin situé aussi sur le même plateau argilo-calcaire de la commune de Bayon.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 15 hectares

Nature des sols : Argilo-Calcaire sur sous-sol de pierre

Encépagement : Merlot 90% - Cabernet Sauvignon 10 %

VINIFICATION

Traditionnelle avec cuvaison de 2 à 3 semaines, contrôle des températures de fermentation (20 à 25°C), macération finale. Elevage : 12 mois en barriques.

DÉGUSTATION

Avec le cépage merlot très dominant (90%), le vin du Château Carpena a une bonne souplesse et rondeur en bouche avec des arômes de fruits rouges bien mûrs. Il s'associe parfaitement avec des viandes blanches, les fromages et aussi les poissons de rivière comme la lamproie, plat traditionnel du bordelais.

HISTORY

It's in the " Correspondance " of the famous Latin poet Ausone that we find trace of the first wine-producing establishments in Bordeaux, and in particular on the edge of the Gironde on the limestone plateau, which currently overhangs this estuary formed by the Dordogne and the Garonne. This is where the Château Carpena is located, a vineyard reconstituted in the 1980s by Mr. Claude Carreau, who is also the owner of the famous Château Eyquem, a neighboring wine estate also located on the same clay-limestone plateau in the commune of Bayon.

TERROIR'S SECRETS

Area: 15 hectares

Soil: Clay-limestone on a stone subsoil

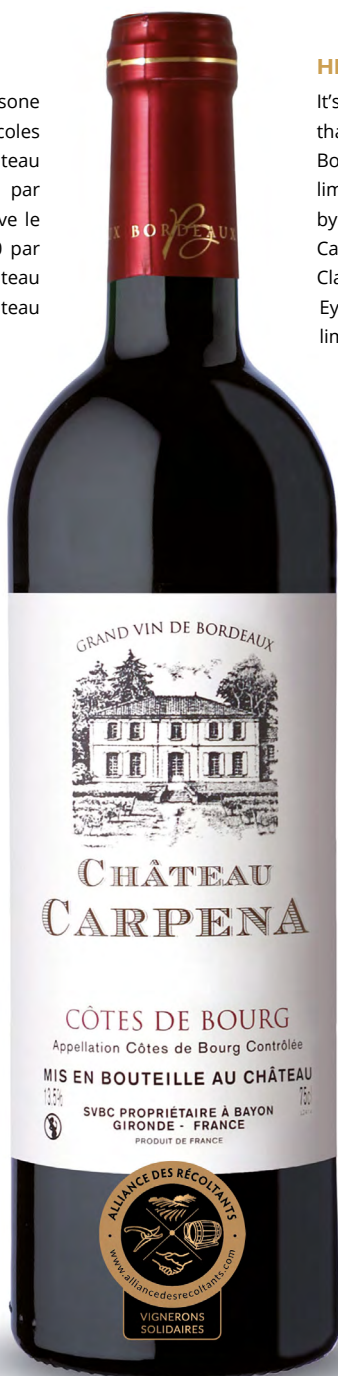
Grape Varieties: Merlot 90% - Cabernet Sauvignon 10 %

VINIFICATION

Traditional with vatting of 2 to 3 weeks, control of fermentation temperatures (20 to 25 ° C), final maceration. Aging : 12 months in barrels.

TASTING

With the very dominant Merlot grape variety (90%), the wine from Château Carpena has good suppleness and roundness in the mouth with aromas of very ripe red fruits. It goes perfectly with white meats, cheeses and also river fish such as lamprey, a traditional Bordeaux dish.



CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancesdesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR  alliancesdesrecoltants.com  [alliancesdesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancesdesrecoltants)  Alliance des Récoltants  Alliance des Récoltants

