



## CH. CARTEAU

- Herkomst:** France Saint-Emilion Grand Cru AC
- Bedruiving:** 70% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon  
Wijnstokken v. 25 jaar; geen chem. middelen, bewerkingen in wijngaard: 'raisonné & culturales', manuele oogst, ...
- Terroir:** 15ha, zuidelijke hellingen v. Saint-Emilion, aan de voet van de Tertre Daugay, bodem: keien op een ijzerhoudend ondergrond van klei, kalk en zand
- Vinificatie:** manuele triage en 100% ontstelen en ontbladeren, gisting in cement en inox-cuves met temperatuurregeling, 25 tot 28d. schilweking, gebruik van horizontale persen; élevage op Fr. eik (1/3 nieuw, andere van 1jr), opvoeding en lagering gedurende 1 jaar, 1x overheveling, klaren dmv. eiwit indien nodig,
- Kleur:** granaatrood, diepe intense kleur
- Neus:** complex bouquet: heel krachtig fruitig, zwart en rood fruit (zwarte kersen), lichte Cab.Sauv. neus van paprika's, boontjes, witte peper; toets van cederhout, vanille en pepermint
- Smaak:** bevestiging van neusaroma's: aangenaam fruitig, licht vegetaal (gekookte groenten), mooi aanwezige tannines met reserve
- Retronasaal:** vooral fruitig
- Afdronk:** 8-9 sec en langer
- Serveren bij:** jonge wijn: charcuterie, wit vlees, 'Lamproie bordelaise'  
5-8jarige wijn: rondsgebraad, entrecôte  
'oudere wijn': wild, lamsvlees, gerijpte kazen
- Serveren aan:** 17 à 18°, licht chambereren
- Bewaartijd:** vanaf nu te drinken (best aërereren), kan nog min. 8-tal jaar worden bewaard

**ROOD – 13,°**  
**SAINT EMILION GRAND CRU**

