



Château La Tour Carnet

Pour comprendre ce qui fait la richesse et la personnalité unique des vins de La Tour Carnet, il faut à la fois comprendre ce qui fait l'originalité de son terroir et ce qui fait l'excellence dans ses techniques de viticulture et de vinification.

Le terroir de Château La Tour Carnet est une véritable mosaïque de terrains d'une grande diversité.

L'utilisation des techniques les plus modernes comme le drone acquis par Bernard Magrez pour analyser les parcelles, a permis d'optimiser les vertus de ces terrains en leur affectant les cépages les mieux adaptés : la Butte est un terroir propice aux Merlots, les coteaux, plutôt aux Cabernets.

Mais l'obtention de raisins exceptionnels ne serait rien sans des techniques de vinification minutieuses qui permettent d'en tirer le meilleur parti.

C'est pourquoi, depuis plusieurs années, Château La Tour Carnet est revenu à des méthodes traditionnelles qui font largement appel au travail manuel.

Œil : Le Chateau la Tour Carnet possède une robe de couleur grenat très soutenue, avec une belle brillance.

Nez : Le nez est d'abord fruité, viennent ensuite des arômes de fruits rouges frais puis des notes confiturées alliées à de discrètes notes de vanille une fois aéré.

Bouche : L'attaque est ample et les tannins sont bien présents mais extrêmement soyeux. Il en résulte un vin puissant, fin et élégant avec une fin de bouche équilibrée d'une longueur fantastique.