

Château Carreyre

AOC Margaux






DOMAINES FABRE
BORDEAUX - FRANCE

Historique

Cette propriété est située à Soussans dans la prestigieuse appellation Margaux. L'exploitation a été reprise par les Domaines Fabre en 2014 qui ont entrepris de gros travaux d'amélioration.



Dégustation

-  Couleur noire profonde.
-  Nez intense de pain grillé, de cassis très mûr.
-  Très crémeux, avec de la densité et une dimension fraîche très plaisante. Belle longueur aux tannins charnus et mûrs.

Information

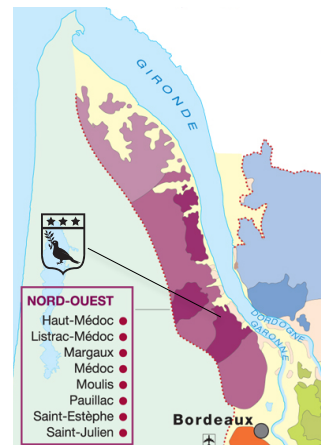
-  70% Merlot
20% Cabernet Sauvignon
10% Petit Verdot
-  12 à 14 mois
60% barriques neuves
-  60 minutes
-  16-17°
-  Magret, entrecôte, fromage.



AOC Particularités

Les premières vignes s'installent dès l'époque gallo-romaine. La sélection des meilleurs sols donne naissance à l'appellation Margaux en 1954. Le vignoble s'étend sur 5 communes sur des sols de graves garonnaises déposées en croupes par le fleuve à l'ère quaternaire.

Toutes les conditions sont réunies pour un grand vin : des sols graveleux, bien drainés qui favorisent l'enracinement profond des vignes.



“
Un vin unique.
”

Domaines FABRE – Cissac-Médoc, 33250 PAULLAC, France
Tel : +33 (0)5 56 59 58 16 – Fax : +33 (0)5 56 59 57 97
Email : info@domaines-fabre.com / Site Web : www.domaines-fabre.com





Château CARREYRE

AOC Margaux

« Château Carreyre 2016 »

James Suckling (FEB 2017) : 90-91 pts

Guide Hachette 2020 : 1*étoile Un vin encore marqué par le bois, mais non dénué d'élégance dans son bouquet très élégant comme sa bonne charpente tannique. Quelques années de garde lui suffiront pour s'affiner.

« Château Carreyre 2015 »

AWC Vienna : Or/Gold

« Château Carreyre 2014 »

James Suckling (FEB 2017) 90 pts

This is a charming modern Margaux with fragrant black-fruit and summer-flower aromas. It's mid-weight, supple and almost silk, if not quite at the depth of the very best.

« Château Carreyre 2013 »

Catavinum 2016 : Argent/Silver

Cuisine et Vins de France SEPT-OCT 2017 : 15/20

