

TRACÉ CARMÉNÈRE

Tracé Carménère Rouge 2019

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Tracé Carménère est une micro-cuvée monocépage du Château de Cruzeau. Ce vin confidentiel est issu d'un cépage historique originaire du Bordelais, le Carménère. Un cépage difficile à dompter pour atteindre une parfaite maturité. Installé sur la plus belle croupe de graves du domaine, orientée plein sud, celui-ci a trouvé sur ce terroir remarquable sa parfaite expression. Sa bouche est équilibrée, riche, marquée par des notes de fruits noirs juteux, de groseilles, mêlées à une pointe d'épices (clou de girofle, cannelle) et de mine de crayon. Seulement 800 bouteilles produites chaque année.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sécheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

VENDANGES

04/10/2019

LE VIN

CÉPAGES

Carménère 100%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Couleur rouge profonde, avec quelques reflets violets.

Nez épice, laissant échapper après aération, des notes de fruits noirs, juteux (prunes noires, mûres).

Bouche assez fraîche, avec une structure tannique bien fondue. On retrouve les notes épicées, un peu poivrées.

Il pourra être oublié quelques mois en cave, mais apportera également beaucoup de plaisir dès aujourd'hui.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

TRACÉ CARMÈNÈRE

Tracé Carménère Rouge 2019

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves profondes

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

0,19 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

17 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot Double

Vendanges : Vendanges manuelles

LE CHAI

VINIFICATION

Vinification intégrale en roll de 9 hl, puis malolactiques enbarriques de 300 litres. Méthode d'extraction douce parrotation.

ÉLEVAGE

Élevage dans 50% de bois neuf et 50% de barriques de un an, pendant une durée de 16 à 18 mois.



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.