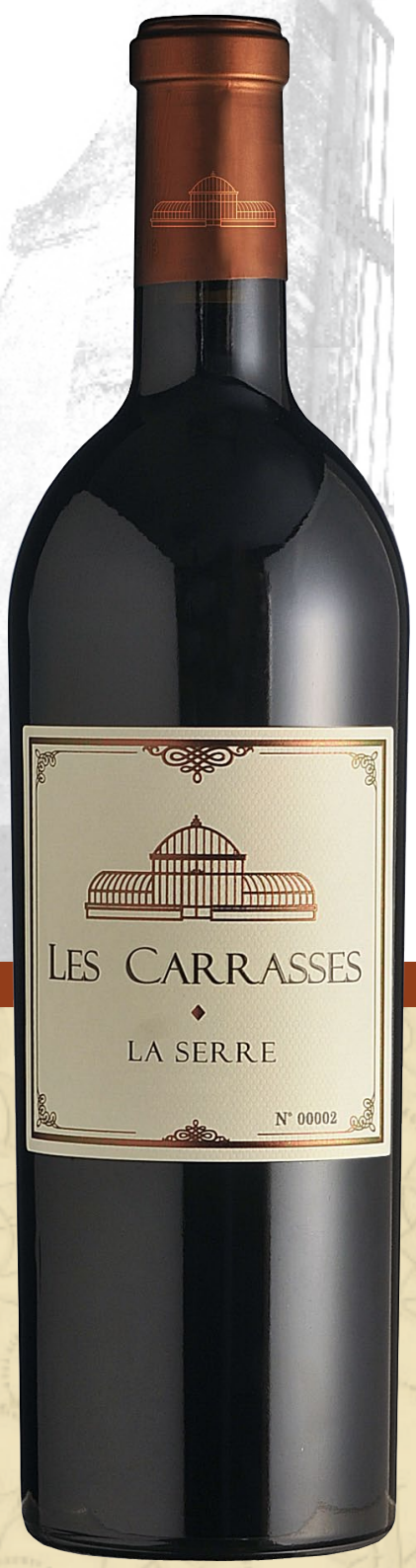
CHÂTEAU LES CARRASSES

# Les Carrasses – La Serre

## AOC Languedoc




### Domaine

La gamme les Carrasses est née du rapprochement entre les Vignobles Bonfils et Domaine et Demeure, spécialiste de l'oenotourisme haut de gamme et de l'hébergement dans des demeures d'exception.
Issue de parcelles sélectionnées pour leur complémentarité et l'exceptionnelle richesse des raisins qui y sont produits, cette gamme a été spécialement conçue pour le Château Les Carrasses, domaine viticole du 19ème siècle proche de Béziers, rénové, réinventé en un lieu de villégiature luxueux et raffiné.

### Terroir

Implantées au sud de Cabrières, au cœur des garrigues de Roujan, les parcelles de syrah et de grenache noir s'épanouissent sur des coteaux calcaires avec parfois la présence de schistes mis à nu par l'érosion.

### Vinification

Assemblage : Syrah (65%) et Grenache Noir (35%).
Après une macération pré-fermentaire de deux ou trois jours à 16 °C, les raisins sont mis en cuves égrappés. La fermentation se déroule entre 25 et 28 °C selon le potentiel de la récolte et les actions envisagées sur le chapeau de marc. Un système unique de pigeage pneumatique permet d'immerger le chapeau en douceur.
Une partie de ces vins fera sa fermentation malolactique en fûts de chêne de 225, 400 et 500 litres. Les fûts, constitués d'assemblage de bois (grains fins Jupille et Tronçais) font l'objet d'un soin attentif durant les 11 mois d'élevage. L'assemblage final se composera de vins issus de cuve ou des fûts, selon l'équilibre et la complexité recherchés.

### Dans la gamme

AOC : La Serre Languedoc Blanc
IGP : Chardonnay, Syrah rouge, Pinot rosé

### Dégustation

Ce vin dévoile un rouge sombre profond avec des reflets pourpres. Le nez est fin, ouvert sur des senteurs de garrigues, de cassis, de tabac blond et de sous-bois. En bouche, les tanins pourtant bien présents se font oublier et laissent souplesse et rondeur nous amener jusqu'à la finale.
Cette cuvée soulignera admirablement vos viandes, gibiers et plats en sauce.

### Conditionnement

Bouteille bordelaise de 75 cl
Caisse bois de 6 BX à plat
Gencod bouteille : 3443660006345
Gencod carton : 3443660306346

*Une histoire de famille...*

Château Les Carrasses

BONFILS
LES DOMAINES

Domaine de Cibadiès - 34 310 Capestang - France - Tél. +33 (0) 467 931 010 - Fax +33 (0) 467 931 005
www.bonfilswines.com

*Une Famille de Vignerons depuis 1870*