



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 19<sup>ème</sup> siècle proche de Béziers, rénové, réinventé en un lieu de villégiature luxueux et raffiné.

## ■ Terroir

Chaînon de Saint-Chinian où le sol s'appuie sur des roches calcaires du Jurassique et des Dolomies. La roche mère est recouverte par des «grès à reptiles» du Crétacé, des limons et des conglomérats (galets siliceux). La vigne est implantée sur des sols argilo-calcaires très caillouteux et peu épais, avec de faibles réserves en eau, ou au fond de dépressions plus larges où les sols argilo-limoneux sont plus riches en calcaire actif.

## ■ Vinification

Assemblage : Grenache blanc (40%), Rolle (35%), Marsanne (15%) et Viognier (10%).

Les cépages arrivant à maturité à des époques différentes, ils sont vinifiés séparément. Tous suivent les mêmes étapes : débouillage à 8 °C

après 48 heures, vinification d'un moût clair et peu turbide avec levures sélectionnées.

Un brassage des lies est ensuite quotidien, jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. Une partie de ces vins sera élevée en fûts de chêne de 225 litres et viendra rejoindre, dans l'assemblage, ceux vinifiés en fûts de 400 litres et ceux élevés en cuves inox.

## ■ Dans la gamme

AOC : La Serre Languedoc rouge  
IGP : Chardonnay, Syrah rouge, Pinot Rosé

## ■ Dégustation

Jolie robe jaune or, limpide et brillante. Le nez est « aérien » à dominante florale (chèvrefeuille), avec une pointe de pierre à fusil et une subtile note boisée. Légèrement gras en attaque, la vivacité prend le dessus pour porter loin la fraîcheur en bouche.

Ce vin mettra en valeur un poisson en sauce, des queues de langoustes à l'américaine, une belle volaille à la crème ou un fromage de chèvre.

## ■ Conditionnement

Bouteille bordelaise de 75 cl  
Carton ou Caisse bois de 6 BX à plat  
Gencod bouteille : 3443660006338  
Gencod carton : 3443660306339

*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](http://www.bonfilswines.com)

*Une Famille de Vignerons Depuis 1870*