



Chateau Carteau St. Emilion Grand Cru



DRUIF MERLOT/ CABERNET FRANC
70 % merlot, 25 % cabernet franc, 5 % cabernet sauvignon
ST EMILION GRAND CRU

APPELATIE
Gelegen op de zuidelijke hellingen van Saint-Emilion, aan de voet van de Tertre Daugay *Terrain* voorat een klei-kalkbodem met wat zand en grind *Klimaat* Atlantisch klimaat




WIJNBOW + VINIFICATIE + ELEVAGE

Wijnbouw Traditionele wijngaard met traditionele technieken. Van de wijnranken worden zorgvuldig een aantal trossen weggesnoeid. Een maand voor het oogsten worden de bladeren weggeknipt rond de trossen. Beide technieken worden toegepast om de kwaliteit van de druif te optimaliseren. *Oogst* De druiven worden met de hand geplukt om kneuzingen te vermijden en het sorteren te vergemakkelijken. *Vinificatie* Op grote triertafels wordt de oogst ontdaan van onzuiverheden en mindere kwaliteiten. Alle druiven worden 100% ontpit en daarna geperst. Vinificatie in temperatuurgeregelde kuipen van cement en inox. Een langdurige maceratie (inweking) van 20 tot 28 dagen. *Elevage* De wijn rijpt gedurende 15 maanden in Franse eikenhouten vaten (waarvan 50% nieuwe). Tijdens die periode past men om de 6 maanden soutirage toe (= voorzichtige overheveling van de wijn naar een ander vat met als doel bezinksel en onzuiverheden te scheiden). Indien nodig wordt voor dit proces eiwit toegevoegd. Eiwit heeft als eigenschap de microscopische onzuiverheden te binden en te laten bezinken.

DEGUSTATIE

Kijken Mooie, diepgekleurde wijn, granaatrood *Ruiken* Krachtig, aroma's van rijp fruit, kersen en toast. *Proeven* Krachtige aanzet, smakelijke mondvulling met fijne tannines. Lange afdronk, mooi in balans met de fruitaroma's. *Eten* Als u de wijn jong drinkt tijdens de eerste jaren, dan raden wij deze aan bij fijne vleeswaren en wit vlees. Na 5 tot 8 jaar, als de wijn volwassen is, dan is de combinatie met rundsgebraad of tussenribstuk niet te versmaden. / Gebakken rood vlees, barbecue, lamsvlees, wild *Bewaren* tussen 5 à 10 jaar

PALMARES + PERS + MEDAILLES

 87/89 - Wine Advocate (Robert Parker) 2021 -mill 2019
Lisa Perrotti Brown - Wine Advocate 87/89

90/92 - Neal Martin 2021 -mill 2019

Neal Martin - Vinous 90/92

90/91 - JamesSuckling.com 2021 -mill 2019

VIGNOBLES BERTRAND (CHÂTEAU CARTEAU) (HVE) /Wijnboer (Onafhankelijk)

1. Presentatie: We moeten vijf generaties teruggaan om de oorsprong te vinden van Château Carteau, Château Franc Pipeau en Château Vieux Lescours. Het is een prachtig verhaal over dierbare waarden: familie, geluk en hoe dit geluk delen. Een familiedomein van 22 ha in het hart van Saint-Emilion, dat sinds 1995 wordt beheerd door Jacques Bertrand en zijn kinderen Anne-Marie, Bruno en Catherine.
2. Wijngaard: op de zuidelijke helling van Saint-Emilion, aan de voet van de stad. "Wij bezitten 22,30 hectare wijngaarden met overwegend klei-en grindgronden die profiteren van natuurlijke afwatering. Onze ruim 30 jaar oude wijngaard bestaat voor 70% uit Merlot, 25% uit Cabernet Franc en 5% uit Cabernet Sauvignon. Strenge selecties gedurende het hele jaar: snoei, verdunning en bladverwijdering opdat de druiventrossen maximaal profiteren van zon en wind."
3. Oogst: Regelmatige rijpheidscontroles om de optimale oogstdatum te bepalen. De oogst wordt handgeplukt en in korven verzameld. De druiventrossen worden overgebracht in kleine bakken om de druiven te beschermen.
4. Wijnkelder: Vanuit een milieuvriendelijke cultuur worden de druiven gevinifieerd in de wijnkelders die regelmatig gemoderniseerd worden, en in combinatie van traditionele vinificatiemethoden en van rijping in eiken vaten.
5. Wijnen: Chateau Carteau & Franc Pipeau zijn 1ste wijnen. Vieux Lescours is de 2de wijn van Carteau. De druivenrassen geven onze wijnen een unieke typiciteit. Respect voor het terroir en een beredeneerde cultuur, evenals een gecontroleerde vinificatie, zijn de sleutels tot de kwaliteit van onze wijnen.
6. Eco: Vanaf 1982 toepassing Beredeneerde Landbouw (Culture Raisonnée). Toetreding SME (Système de Management Environnemental des Vins de Bordeaux) in 2013. handelt Certificaat ISO14001:2015 inzake milieumanagement. Haalde in 2017 het hoogste niveau HVE 3 (Haute Valeur Environnementale, hernieuwd in 2020 voor 3 jaar.