



LES CARRASSES

CÉPAGES

Grenache Blanc 50%, Vermentino
30%, Marsanne 15%, Viognier 5%

APPELLATION

AOP Languedoc
Blanc

SOLS

Argilo-graveleux, argilo-limoneux,
siliceux, argilo-calcaire



LES CARRASSES LA SERRE

Les vins des Carrasses sont nés du rapprochement entre les Vignobles Bonfils et Domaine et Demeure, spécialistes de l'œnotourisme haut de gamme et de l'hébergement dans des demeures d'exception. Issus 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^{ème} siècle rénové et réinventé en un lieu de villégiature luxueux et raffiné.

Cette cuvée empreinte son nom à la serre installée dans la cour du château, et dessinée par les ateliers Eiffel.

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

Les cépages arrivant à maturité à des époques différentes, ils sont vinifiés séparément. Tous suivent les mêmes étapes : débourbage 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 élevé en fûts de chêne et viendra rejoindre ceux élevés en cuves inox.

NOTES DE 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.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : poisson en sauce, queues de langoustes à l'Américaine, volaille à la crème, fromage de chèvre.

Température de service : 10-12°C

Garde : 2 ans

