

CHÂTEAU DU CARILLON

FRONSAC AOC

Historique

Cette propriété de 7 ha appartenant au groupe Taillan, a pour Appellation d'Origine Contrôlée "Fronsac" et se situe principalement sur la commune de Saillans, au bord de l'Isle. Fronsac est un terroir très proche de Pomerol et de Saint-Emilion. Il donne un excellent vin qui, au XVIIIème siècle, était le préféré de la cour de Versailles. A cette époque la qualité du vin de Fronsac était si connue que beaucoup voulaient planter de la vigne sur ce territoire. La topographie des communes de l'appellation Fronsac est variée ce qui donne des compositions différentes qui ne produisent pas le même vin. Aux bords des rivières, la vigne racinée dans un terrain riche en alluvions fertiles et en humidité peut fournir un raisin équilibré et complexe. Ce vin allie le charme du bordeaux à la vigueur du bourgogne. Vin coloré, corsé, charnu, franc de goût, avec une sève particulière et, parfois, une saveur légèrement épicée. La totalité des récoltes est vinifiée sur la propriété.

This 7-hectare estate belonging to the Taillan Group operates under the "Fronsac" AOC is located mainly in the commune of Saillans on the banks of the Isle river. The terroir of Fronsac, very close to Pomerol and Saint-Emilion, produces an excellent wine which was as early as the 18th century the favourite of the court at Versailles. At that time, the quality of Fronsac wines was so well-known that many people sought to come and plant vines in the area. The communes of the Fronsac appellation benefit from a varied topography resulting in different compositions which do not produce the same wine. Down by the rivers, the vines drive their roots deep down into a rich soil of fertile alluvia with just the right humidity to produce a well-balanced and complex grape. This is a wine which combines the appeal of a Bordeaux with the vigour of a Burgundy – lots of colour, a firm backbone, full-bodied, clean, with a distinctive sappiness and occasionally a slightly spicy flavour. All the harvest is vinified on the estate.

Lieu de la propriété • Place of the estate Saillans

Production moyenne • Average production 52 000 bouteilles • 52 000 bottles

Nature du sol • Soil Argilo-calcaire • Clay-chalky

Encépagement • Grape varieties 95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes • Average age of the vines 30 ans • 30 years

Surface du vignoble • Area of the vineyard 7 hectares

Vinification • Vinification Traditionnelle, en cuves inox thermorégulées
Traditional in temperature-controlled stainless steel vats

Elevage • Ageing 6 à 12 mois en barriques

Mise en bouteille • Bottling Au château • At the estate

Dégustation • Tasting notes

Ce vin charmeur, marqué par une robe grenat d'une grande intensité, possède un nez délicat, conjuguant fruits noirs mûrs et pointes florales (violette). Puissant et plein, il s'avère charpenté et offre des tanins fermes.

This flattering wine, with a deep garnet red colour, has a delicate nose combining aromas of ripe dark fruit and floral touches of violets. Powerful and full-bodied, its strong backbone supports lovely firm tannins.

Accords gastronomiques • Matching with food

Ce vin à la belle matière généreuse sera à déguster sur des magrets ou un confit de canard.
A full-bodied, generous wine to be enjoyed with duck fillets or preserves.

Conseils de garde • Cellaring potential

A déguster maintenant, ou conserver 5 à 6 ans.

To be enjoyed now, or kept for 5 to 6 years.



GINESTET