

CHÂTEAU LES LATTES

MÉDOC AOC

Historique

Sous la dénomination "Château Carcanieux" deux entités ont longtemps existé : Château Carcanieux "Les Graves" et Château Carcanieux "Les Lattes", dont les origines et l'antériorité ne peuvent être contestées car citées dans le "Bordeaux et ses Vins" de Cocks et Féret depuis 1868. Les deux noms de châteaux furent utilisés conjointement pendant de nombreuses années, jusqu'à ce qu'en 1968, suite à leur adhésion au Syndicat des Crus Bourgeois, et afin d'éviter toute confusion, ils se distinguèrent et devinrent alors "Château Carcanieux" et "Château Les Lattes".

Under "Château Carcanieux" two entities existed for a long time : Château Carcanieux "Les Graves" and Château Carcanieux "Les Lattes", which the origins and the anteriority cannot be disputed because of their quotation since 1868 in "Bordeaux et ses Vins" by Cocks and Féret. Both names were used until 1968 : further to their membership to the "Syndicat des Crus Bourgeois", and to avoid quite confusion, they distinguished themselves and became "Château Carcanieux" and "Château Les Lattes".

Lieu de la propriété • Place of the estate Queyrac

Production moyenne • Average production 83 000 bouteilles • 83 000 bottles

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

Encépagement • Grape varieties 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Age moyen des vignes • Average age of the vines 20 ans • 20 years

Surface du vignoble • Area of the vineyard 13 hectares

Vinification • Vinification Cuves métalliques

Elevage • Ageing Cuves et barriques

Mise en bouteille • Bottling Au château • At the estate

Dégustation • Tasting notes

Vin de couleur intense. Nez très expressif de framboise et myrtille. Bouche charmeuse et ample avec des notes vanillés. Bel équilibre et beaucoup d'harmonie.

A wine with an intense colour and a highly expressive nose of raspberry and redcurrant. Charming and ample on the palate with notes of vanilla. Good balance and lots of harmony.

Accords gastronomiques • Matching with food

Un vin délicieux à déguster sur un fondant au chocolat.

A delicious wine to try with a chocolate fondant.

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