



Vignobles Bayle Carreau Grands Vins de Bordeaux



CHATEAU LA CARELLE BLAYE « COTES DE BORDEAUX »

Au cœur du pays Blayais, le Château La Carelle est exploité par la famille BAYLE depuis la fin du XIX^{ème} siècle. Contrairement aux autres propriétés, la maison de maître et les nombreux chais à barriques font face à l'église au cœur du village de Saint Paul. Le vignoble se situe à un kilomètre plus à l'ouest sur un sol argilo-sablonneux.

Cette typicité géologique offre le double avantage de faciliter les travaux du sol, indispensables pour notre culture raisonnée, et d'offrir aux raisins une composante aromatique complexe avec une structure tannique plus légère.

	Appellation	1ères Côtes de Blaye
	Superficie / Densité	34 hectares / 5 500 pieds/ha <u>Rouge</u> : 27 hectares <u>Blanc</u> : 7 hectares
	Nature du sol	Argilo calcaire et siliceux sur sous-sol argileux
	Production /Rendement	<u>Rouge</u> : 1 200 hectolitres en moyenne <u>Blanc</u> : 400 hectolitres en moyenne entre 50 et 55 hl/ha
	Encépagement	Merlots : 75 % Cabernet Franc : 20 % Malbec : 5 %
	Vinification	Traditionnelle avec cuvaison pendant 3 à 4 semaines, contrôle des températures de fermentation, macération finale.
	Élevage	6 mois en cuves, puis 12 à 14 mois en barriques de chêne.
	Distribution	☞ 80 % clientèle particulière visitée depuis 5 générations en Normandie ☞ 15 % négoce bordelais ☞ 5 % export.

Dégustation :

A l'image de son terroir, Château La Carelle est un vin souple et harmonieux. Son nez caractérisé par la framboise et le cassis s'associe parfaitement en bouche avec une structure tannique légère.

Équilibré et raffiné, il se marie parfaitement avec viandes blanches, poissons et fromages fins. Complexe et féminin, ce vin accessible vous surprendra également à l'apéritif, pour toute cuisine moderne ou improvisée.

