





BC DE BAYLE CARREAU

Blaye

ernier né de nos vignobles, BC de Bayle Carreau est issu d'une sélection de nos meilleures parcelles en Blaye.

Bénéficiant d'une exposition privilégiée sur la Gironde, d'un terroir généreux et d'une attention toute particulière, ce cru offre un beau potentiel.

Cette Cuvée Haute Gamme respecte un cahier des charges stricte : densité de plantation supérieure aux autres appellations locales, rendement réduit, élevage en barrique neuve...

www.bayle-carreau.com





BC DE BAYLE CARREAU Blaye

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin rouge profond, très élégant et d'excellente garde, offre un nez délicatement boisé.

NOTRE AVIS CULINAIRE

D'une grande richesse tannique, tout en finesse et en rondeur, BC de Bayle Carreau peut être dégusté sur sa jeunesse en accompagnement de charcuteries relevées et de fromages de caractère.

Grâce à son potentiel de garde, il ravira les palais les plus délicats. Il accompagnera à merveille les viandes rouges, les gibiers, et les fromages..

Appellation	Blaye
Superficie	2,50 hectares / 6 500 pieds/ha
Nature du sol	Argilo-calcaire sur sous-sol argileux et pierreux
Production	125 hectolitres en moyenne entre 45 et 49 hl/ha
Encépagement	• 50 % : Merlot • 50 % : Cabernet Sauvignon
Vinification	Traditionnelle avec cuvaison pendant 3 à 4 semaines, contrôle des températures de fermentation, macération finale
Élevage	12 mois en barriques de chêne neuves

BC de Bayle Carreau 2015 : Médaille d'or - Concours de Bordeaux 2017

BC de Bayle Carreau 2016 : Médaille d'or - Concours de Bordeaux 2018