



SOVEX GRANDSCHÂTEAUX  
BORDEAUX & BEYOND

# CH CARUEL - 2018

COTES DE BOURG AOC

## PRESENTATION

Château Caruel est exploité de pères en fils depuis le 18ème siècle. En 1730, Charles Auduteau était le premier vigneron de ce domaine familial. Cent ans après, son petit-fils Pierre, procède à des agrandissements et reconstruit la façade de la maison de maître. Quatre générations plus tard, Jean-Hector en 1922 puis Francis en 1960, restructurent le parcellaire. Pour ce faire ils sélectionnent rigoureusement les plants destinés à l'encépagement progressif des nouvelles parcelles qu'ils achètent une à une, profitant des nombreuses petites surfaces laissées libres dans le voisinage immédiat. C'est aujourd'hui Mme Jacqueline Auduteau et son fils Thierry qui administrent le Château Caruel.

## VIGNOBLE

**Sol :** Argilo-calcaire

**Superficie :** 21 ha

**Localisation :** Le vignoble est situé sur la première côte le long de la Gironde.

**Age moyen des vignes :** 27 ans

**Encépagement :** 10% Cabernet Franc / 10% Cabernet Sauvignon / 60% Merlot / 20% Malbec

## ELABORATION

Vinification traditionnelle en cuves inox et béton thermo-régulées.

## COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Belle robe rubis dense et limpide. Au nez, notes de fruits rouges relevées par des parfums floraux caractéristiques des Malbecs de Bourg. Grande élégance en attaque et structure tannique fondue. La finale est ronde et typée du caractère des terroirs de Côtes de Bourg.

**CAPACITE DE GARDE :** De 5 à 10 ans

**TAUX D'ALCOOL :** 12.5% vol

