



# CHATEAU CARSIN

## Cuvée Noire 2016

- AOC Cadillac Côtes de Bordeaux
- Merlot 69%, Cabernet Franc 13%, Malbec 5%, Petit Verdot 5%, Cabernet Sauvignon 5%, Carménère 3%
- Sucre résiduel : 0g/L
- Degré alcoolique : 13,5%
- Vin complexe et élégant aux arômes de fruits noirs, d'épices douces et de café. Tanins doux et longue finale.
- Les vendanges sont manuelles et les fermentations naturelles dans des cuves en inox puis un élevage de 12 mois en fûts de chêne français (de 1 à 3 ans) est effectué.
- Facile à accorder notamment avec le confit de canard, le carré d'agneau ou les fromages à pâte dure comme le Gouda ou le Comté.
- 91/100 par Decanter Magazine en Décembre 2019



Plus d'informations sur [www.carsin.com](http://www.carsin.com) et les réseaux sociaux.  
N'hésitez pas à nous contacter directement!

Nea Berglund, [nea@carsin.com](mailto:nea@carsin.com) ou +33787363761

Chateau Carsin  
33410 Rions  
[@chateaucarsin](https://www.instagram.com/chateaucarsin)

