



Domaines Fabre

Château Carreyre 2013

AOP MARGAUX

RADIEUX

COMPLEXE

RACÉ

FRUITÉ



OCCASIONS

Dîner entre amis, grandes occasions, en amoureux



SERVICE : 17°
CARAFAGE : 1h



L'avis de Jean-Michel Deluc

Une belle surprise que je tiens à partager avec vous. Un Margaux hors norme, sans aller forcément vers un cru classé, et pourtant, au même niveau. Un vin qui a de la classe et beaucoup de race et qui fait montre aujourd'hui d'une belle complexité. On sait que le Margaux est considéré comme la plus féminine des appellations de la rive gauche de Bordeaux, mais là, nous sommes au summum de la féminité avec un encépagement qui fait la part belle au merlot. Vendanges, vinification et élevage à 100 % fûts neufs durant 15 à 18 mois apportent l'assurance d'un grand cru. Ce château, que j'avoue ne pas avoir connu avant, a hérité de ma part pratiquement de la note maximale. Du beau et du grand travail de la part des Domaines Fabre.

Le domaine: Fabre

Les Domaines Fabre, ce sont 92 hectares de vignes répartis sur trois propriétés différentes: le Château Lamothe, le Château Landat et le Domaine de La Tonnelle, tous sous l'appellation AOP Haut-Médoc. Vincent a repris le flambeau après son père Gabriel, il gère désormais ces domaines en agriculture raisonnée avec sa femme Florence.



Bordeaux

33250 Cissac-Médoc



Accords mets & vins À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Vianes rouges rôties, carré d'agneau, gigot flageolets, magret en croûte de sel, filet en croûte aux champignons



FROMAGES

Camembert, Brie, Cantal entre-deux

PUISSANT



COMPLEXE



ÉPICÉ



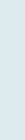
FRUITÉ



BOISÉ



TANNIQUE



Détails



CÉPAGE(S)

Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot



CULTURE

Conventionnelle



À DÉGUSTER AVANT

2025



ALCOOL

13,5 %

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Très belle couleur dans le verre, d'un rubis profond aux reflets encore jeunes, mais au dégradé annonçant un début d'évolution.



NEZ

Le nez est fin et racé immédiatement, puis décline une trame complexe aux arômes de fruits rouges mûrs, de fumé, de cuir, de chocolat, d'écorce d'orange.



BOUCHE

La matière est veloutée et suave, avec la même trame d'arômes que le nez et une pointe d'épice qui marque la finale sur des tanins soyeux.

Note du caviste de la maison.....

Ce vin vous a plu? Rachetez-en 1, 2, 3 ou plus sur la boutique en ligne du Petit Ballon!

PRIX ABONNÉ **25,90€**
PRIX CONSTATÉ **29,90€**

€ Prix imbattable pour les abonnés

🚚 Livraison offerte à partir de 150€

📦 5€ de frais de port par tranche de 6

🕒 4 à 8 jours de livraison