

*"Vignobles de Terroirs"*

# CHÂTEAU DU CARILLON

## FRONSAC AOC

Dans la charmante et riante région du Fronsadais, six communes jouissant d'une situation privilégiée et d'un terroir extrêmement favorable à la culture de la vigne bénéficient de l'appellation spécifique Fronsac. Comme pour les appellations voisines Pomerol et Saint-Emilion, le cépage Merlot domine. Les sols à dominante argileuse permettent au cépage roi de s'exprimer pleinement, donnant ainsi finesse et fruité aux vins de l'appellation.

### Historique

Cette propriété de 7 ha appartenant au groupe Taillan, a pour Appellation d'Origine Contrôlée "Fronsac" et se situe principalement sur la commune de Saillans, au bord de l'Isle. Fronsac est un terroir très proche de Pomerol et de Saint-Emilion. Il donne un excellent vin qui, au XVIII<sup>ème</sup> siècle, était le préféré de la cour de Versailles. A cette époque la qualité du vin de Fronsac était si connue que beaucoup voulaient planter de la vigne sur ce territoire. La topographie des communes de l'appellation Fronsac est variée ce qui donne des compositions différentes qui ne produisent pas le même vin. Aux bords des rivières, la vigne racinée dans un terrain riche en alluvions fertiles et en humidité peut fournir un raisin équilibré et complexe. Ce vin allie le charme du bordeaux à la vigueur du bourgogne. Vin coloré, corsé, charnu, franc de goût, avec une sève particulière et, parfois, une saveur légèrement épicée. La totalité des récoltes est vinifiée sur la propriété.



*Château Carillon à Saillans*

Lieu de la propriété.....	Saillans
Production moyenne .....	52 000 bouteilles
Nature du sol.....	Argilo-calcaire
Encépagement .....	95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Age moyen des vignes.....	30 ans
Surface du vignoble.....	7 hectares
Vinification .....	Traditionnelle, en cuves inox thermorégulées
Elevage .....	6 à 12 mois en barriques
Mise en bouteille.....	Au château
Dégustation .....	

Ce vin charmeur, marqué par une robe grenat d'une grande intensité, possède un nez délicat, conjuguant fruits noirs mûrs et pointes florales (violette). Puissant et plein, il s'avère charpenté et offre des tanins fermes.

### Accords gastronomiques

Ce vin à la belle matière généreuse sera à déguster sur des magrets ou un confit de canard.

### Conseils de garde

A déguster dès maintenant, ou conserver 5 à 6 ans.



*"Vignobles de Terroirs"*

# CHÂTEAU DU CARILLON

## FRONSAC AOC

Six communes in the lush, charming region of Fronsac benefit from an ideal position and a terroir ideally suited to vine growing under the specific Fronsac appellation. The Merlot grape predominates, as in the neighbouring appellations of Pomerol and Saint-Emilion. The mainly clayey soils enable this princely variety to give full expression of its qualities, bringing delicacy and fruitiness to the wines of the appellation.

### History

This 7-hectare estate belonging to the Taillan Group operates under the "Fronsac" AOC is located mainly in the commune of Saillans on the banks of the Isle river. The terroir of Fronsac, very close to Pomerol and Saint-Emilion, produces an excellent wine which was as early as the 18th century the favourite of the court at Versailles. At that time, the quality of Fronsac wines was so well-known that many people sought to come and plant vines in the area. The communes of the Fronsac appellation benefit from a varied topography resulting in different compositions which do not produce the same wine. Down by the rivers, the vines drive their roots deep down into a rich soil of fertile alluvia with just the right humidity to produce a well-balanced and complex grape. This is a wine which combines the appeal of a Bordeaux with the vigour of a Burgundy - lots of colour, a firm backbone, full-bodied, clean, with a distinctive sappiness and occasionally a slightly spicy flavour. All the harvest is vinified on the estate.



*Château Carillon à Saillans*

Place of the estate	Saillans
Average production	52,000 bottles
Soil	Clay and limestone
Grape varieties	95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon
Average age of the vines	30 years
Area of the vineyard	7 hectares
Vinification	Traditional in temperature-controlled stainless steel vats
Ageing	6 to 12 months in barrels
Bottling	At the château
Tasting notes	

This flattering wine, with a deep garnet red colour, has a delicate nose combining aromas of ripe dark fruit and floral touches of violets. Powerful and full-bodied, its strong backbone supports lovely firm tannins.

### Matching with food

A full-bodied, generous wine to be enjoyed with duck fillets or preserves.

### Cellaring potential

To be enjoyed now, or kept for 5 to 6 years.

