

## Domaine de Carbonnier Reflet de Carbonnier AOC Sauternes



**ŒIL** : Jaune doré brillant

**NEZ** : Frais, arômes d'abricots, fruits confits et citrons

**BOUCHE** : Belle attaque riche et équilibrée, belle onctuosité en légèreté, frais et fruité, très porté sur l'abricot et finale d'agrumes



### TERROIR PARTICULIER

Graves et sables

### CÉPAGE

90% Sémillon, 7% Sauvignon, 3% Muscadelle

### RECOLTE

Vendanges manuelles par tries successives (2 à 3)

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinifié et élevé en cuverie inox et béton vitrifié, pour un liquoreux léger et sur le fruit

### SUCRE

120g/L

### ACCORD MET ET VIN

A servir à l'apéritif ou lors d'un repas avec du melon, foie gras, poulet, volaille, Roquefort et/ou sur un dessert

### CONSOMMATION

Liquoreux idéal à consommer jeune pour sa fraîcheur et son fruité

### POTENTIEL DE GARDE

10-15 ans

### Domaine de Carbonnier



Vignobles CHARRIER

RÉGION: Sauternes

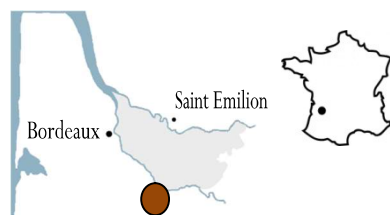
SURFACE: 20 hectares

ÂGE VIGNES: 50 ans

TERROIR: Graves argilo-sablonneuses

Le domaine se situe au cœur de l'appellation Sauternes sur la commune de Bommès depuis 1782. 50 parcelles encerclées par les grands crus classés de l'appellation, représentent les 20 hectares de la propriété entre Bommès et Preignac. Sur ces différents terroirs de graves, argile et sables s'épanouissent les prestigieux cépages que sont le Sémillon à 90%, le Sauvignon à 7% et la Muscadelle à 3%.

La vente en bouteilles a commencé avec Daniel Courbin, grand père d'Alain, aujourd'hui à la tête du domaine, avec un très grand millésime : 1929. Le Cru Carbonnier est devenu Domaine de Carbonnier en 1980, un second vin voit le jour avec le millésime 2005 qui sera le Reflets de Carbonnier. Aujourd'hui, deux générations travaillent ensemble pour faire perdurer cette tradition dans le respect des choses entreprises jusqu'ici.



# Domaine de Carbonnieu Reflet de Carbonnieu AOC Sauternes



**EYE:** Golden yellow colour  
**NOSE:** Apricot bouquet with candied fruits and citrus  
**MOUTH:** Beautiful start, rich and balanced but not heavy, very smooth, fruity freshness pushed onto apricot hints and citrus



**SOIL**  
Gravelly and sand  
**GRAPE VARIETY**  
90% Sémillon, 7% Sauvignon, 3% Muscadelle  
**HARVEST**  
Manual harvest, with several sorting (2 to 3)

**WINE MAKING AND AGEING**  
Made and aged in stainless steel and vitrified concrete tanks, for lightness and fruit

**SUGAR LEVEL**  
120g/L

**FOOD MATCHING**  
Served as an aperitif wine, or during a meal with melon, foie gras, poultry, blue cheese or on a dessert

**SERVE**  
Served chilled: 8-9°C

**AGEING POTENTIAL**  
10-15 years



The winery is located in the heart of the Sauternes appellation, in Bommes since 1782. 50 plots surrounded by classified growths of the appellation, representing 20 hectares of estate between Bommes and Preignac. On these gravelly soils, clay and sands bloom prestigious vines that are 90% Sémillon, Sauvignon 7% and 3% Muscadelle.

**Vignobles CHARRIER**  
**REGION:** Sauternes  
**SURFACE:** 20 hectares  
**VINES AGE:** 50 years old  
**SOILS:** Gravelly and chalky-sands

Selling bottles started with Daniel Courbin, grandfather of Alain, now head of the winery, with a great vintage: 1929. The Cru Carbonnieu became Domaine de Carbonnieu in 1980, while a second wine was born with the 2005 vintage as Reflet de Carbonnieu. Today, two generations work together to continue this tradition in the respect of matters undertaken so far.



Vignobles & Sélection