



CHATEAU CABANNIEUX

GRAVES

33640 PORTETS

TÉL : 00 33 (0)5 56 67 22 01 - FAX : 00 33 (0)5 56 67 32 54
email : chateaucabannieux@wanadoo.fr - site : www.chateau-cabannieux.com

Le château CABANNIEUX est une très ancienne propriété familiale. Dans le "FERET" (répertoire encyclopédique des Châteaux de Bordeaux) il apparaît dès 1874 en tant que "Première Catégorie" puis en 1881 en tant que "Cru Exceptionnel". En 1939 ses vins blancs ont été choisis par le COMITE DEPARTEMENTAL pour représenter les vins blancs de GRAVES à l'Exposition Universelle de New York.

La superficie du vignoble en production est de 20 ha d'un seul tenant, groupé autour du chai ; le sol est essentiellement graveleux sur un sous-sol profond de graves légèrement argileuses. La propriété située sur la partie la plus élevée de Portets, bénéficie ainsi d'une excellente exposition associée à un très efficace drainage naturel, deux fondements essentiels de la qualité.

*Encépagement : Rouge Merlot 50 %
Cabernet Sauvignon 45 %
Cabernet Franc 5 %
Blanc Semillon 80 %
Sauvignon 20 %*

Les vins rouges du fait du terroir, de leur structure et des vinifications sont des vins de garde, mais jeunes ils offrent toute une gamme de fruits rouges et d'arômes fleuris et vanillés. Ils sont élevés durant 18/20 mois en barriques, dont 20 % de neuves chaque année.

Ce sont des vins à servir avec des viandes blanches et rouges et particulièrement avec le gibier à plume. L'harmonie est délicieuse avec les fromages (sauf les bleus) fruits secs etc... A servir de 17 à 20°.

Les vins blancs charment en leur jeune âge par leurs arômes floraux et par leur fruité résultat de l'assemblage judicieux de Sauvignon et Semillon ; en prenant de l'âge le Semillon lui apporte race et finesse, ainsi qu'une rondeur lui permettant de s'allier parfaitement avec les fruits de mer cuisinés, poissons, viandes blanches et volailles. A servir aux environs de 12°.

Leurs vinifications, partie en cuves à basse température, et partie en barriques neuves avec batonnage des lies fines sur plusieurs mois, leur confèrent un potentiel d'évolution et de garde sur plusieurs années.

Le suivi qualificatif a valu au Château CABANNIEUX de nombreuses médailles à Paris, Bordeaux et Mâcon. De même ; il est référencé dans la presse spécialisée tel que : FERET, GUIDE HACHETTE, GUIDE GERBER, REVUE DES VINS DE FRANCE, 60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS, GILBERT ET GAILLARD, BETTANE ET DESSAUVÉ, QUID DES VINS DE BORDEAUX, DECANter MAGAZINE, SELECTION DE PARKER, VIN ET SANTE etc...

La tradition familiale, que nous entretenons avec passion, de respecter et mettre en valeur le terroir, nous permet de vous offrir des vins de qualité, typés et bien représentatifs de notre grande appellation historique des GRAVES de BORDEAUX.

