



PESSAC-LEOGNAN
Grand Cru Classé de Graves

LES OFFRES RÉCEPTIVES 2021

« Classique & légendaire »

LE CHÂTEAU CARBONNIEUX

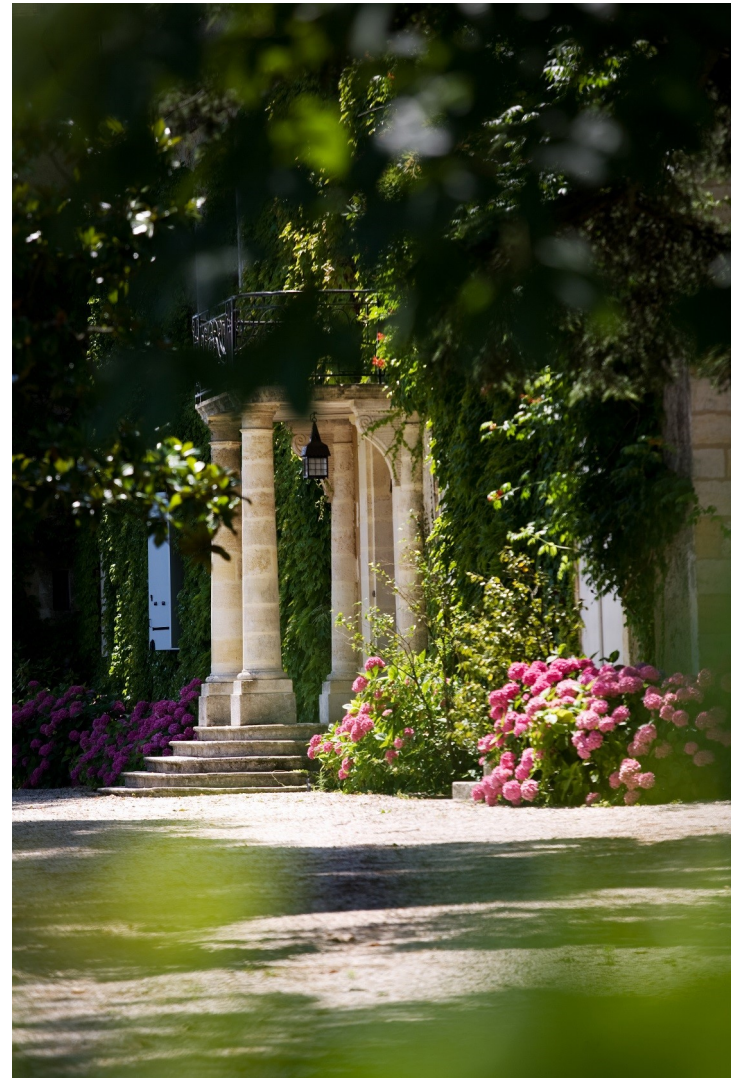
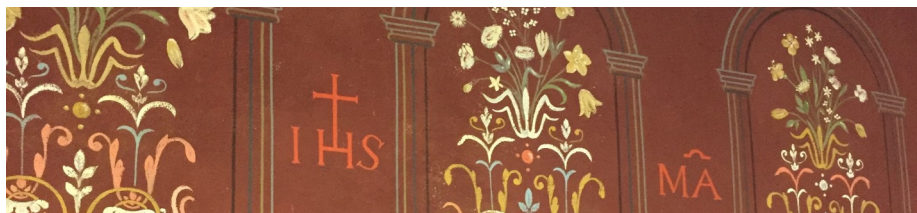
Au cœur de l'appellation **Pessac-Léognan**, le Château Carbonnieux, **Grand Cru Classé de Graves en blanc et en rouge**, est l'une des plus anciennes et plus vastes propriétés de la région bordelaise.

Fondé au XIII^{ème} siècle par les Moines Bénédictins de l'Abbaye de Sainte-Croix de Bordeaux, le Château Carbonnieux a cultivé la vigne sans discontinuer.

Son architecture imposante de style périgourdin, datant de la fin du Moyen-âge cache au milieu de ses murs fortifiés une magnifique cour intérieure. Unique à Bordeaux, son vignoble au sommet d'une belle croupe de Graves a la particularité d'être réparti moitié en blanc moitié en rouge. Il représente la plus grande superficie de blanc parmi les crus classés.

La réputation des vins du Château Carbonnieux s'est construite au fil des siècles avec la contribution de personnages comme Thomas Jefferson, le Sultan de Constantinople, le moine Dom Galléas..

Propriétaire **depuis 1956, la famille Perrin**, ouvre ses portes et invite à percer les mystères de ce domaine légendaire.



LE VIGNOBLE

Superficie du vignoble

Rouge 50 hectares

Blanc 42 hectares

Géologie

Graves profondes, sous-sol argilo-calcaire

Age moyen des vignes

30 ans

Les deuxièmes vins

La Croix de Carbonnieux

Château Tour Léognan

Cépages Rouges

60% Cabernet-Sauvignon, 30% Merlot,

7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Cépages Blancs

65% Sauvignon, 35% Sémillon

Élevage

Barriques et foudres de chêne français

Production totale

Rouge 300 000 bouteilles

Blanc 250 000 bouteilles

Labellisation **HVE3** (Haute Valeur Environnementale de niveau 3).

Membre du **SME** (Système de Management Environnemental) de Bordeaux, association certifiée ISO 14001.



L'ensemble du personnel du château Carbonnieux est engagé dans une démarche qualité depuis 2012.



LES MESURES SANITAIRES

Nous prenons soin de nos visiteurs

Nous avons mis en place une série de mesures pour permettre à nos clients une agréable visite et profiter de nos vins en toute sérénité.

- Les visites sont prises uniquement sur rendez-vous
- 9 personnes au maximum
- Porter un masque pendant la visite
- Garder une distance d'au moins 1 mètre
- Ne pas toucher les poignées de portes ni les surfaces
- Se laver les mains avec du gel hydrologique
- Respecter le marquage au sol
- Une personne doit se présenter à l'accueil, le reste du groupe attend dans la cours.

Les verres sont désinfectés à 60° après chaque dégustation.

Les locaux sont régulièrement nettoyés.

Rampes, poignées, tables et toutes les surfaces sont désinfectés.

Ces mesures sont bien évidemment sujettes aux annonces du gouvernement et peuvent évoluer selon le contexte de la pandémie du COVID 19.

Les changements seront signalés sur le site du château : www.carbonnieux.com



LES VISITES

Chaque visite est unique!

Découverte historique de la propriété, présentation du vignoble et de son terroir. Explication de la vendange, des vinifications ainsi que l'élevage des vins. Passage dans la salle des collections où se côtoient voitures anciennes, outils de tonneliers et le caveau où dorment plus d'un siècle de millésimes.

Visite classique

Tarif: 10 €/pers

Durée: 1heure

La visite de la propriété permet de découvrir et de comprendre l'élaboration des vins. Dégustation des 2 grands Crus Classés rouge et blanc.

Un blanc de légende

Tarif: 15 €/pers

Durée: 1heure

Une visite exclusivement tournée sur l'élaboration de nos vins blancs. Dégustation de 2 blancs du château.

Visite Prestige

Tarif: 20 €/pers

Durée: 1h30

Une visite plus technique sur un thème choisi selon le niveau du groupe. Dégustation de 3 vins Grands Crus Classés accompagnés d'une planche à partager.

Visite uniquement sur rendez-vous à 9h30 - 11h00 - 14h30 - 16h00

Du lundi au vendredi ainsi que tous les samedis matins de mai à octobre

Français ou anglais



L'ATELIER VINS ET FROMAGES

Tous les derniers samedis du mois, Carbonnieux organise un atelier autour des vins en association avec la fromagerie Lafitte de Léognan.

Après une visite des chais, les participants, assis autour d'une table, se laissent surprendre et guider par deux passionnés du goût Madame Lafitte, fromagère affineur ainsi qu'un responsable du Château Carbonnieux.

Cet atelier pédagogique comprenant 3 vins et 5 fromages permet d'apprendre à choisir le vin idéal selon le type de fromage: chèvre, vache, bleu...

Tous les derniers samedis du mois

Départ de la visite: à 10h30

Tarif : 22 €/ pers

Durée : 1h30

Réservation et règlement au moins 48h à l'avance.

Places limitées à 12 personnes

En français uniquement



SALLES DE RÉCEPTION

La salle des Pressoirs

Cette salle est un ancien cuvier entièrement restauré en pierres apparentes et nichée dans la cour intérieure. Pleine de cachet, elle surprend le visiteur par sa charpente monumentale en bois. [Visite virtuelle](#)

Superficie 225m² (15m x 15m)

Capacité

Diner - déjeuner : 150 personnes assises

Cocktail - buffet : 170 personnes debout

Séminaire - conférence - spectacle : 200 personnes assises en théâtre

Parking privé voitures et bus

Cuisine traiteur équipée

Accès Wifi/ écran blanc

Chauffage/ vestiaires

Tarif de location salle vide 1200€ TTC

Prestation clé en main sur demande

Aménagement de la salle et choix du traiteur non imposés

Liste de traiteurs et loueurs de matériel sur demande

Location toute l'année, en semaine uniquement (pas de mariage)



SALLES DE RÉCEPTION

La salle des Bénédictins

Cette salle tient son nom des Moines de l'Abbaye Sainte Croix de Bordeaux premiers propriétaires du domaine. Dans la cour intérieure du château, elle est le lieu idéal pour une dégustation, un cocktail, un buffet ou une réunion de travail. [Visite virtuelle.](#)

Superficie 120 m² (15m x 8m)

Capacité

Diner - déjeuner : 60 personnes assises

Buffet - cocktail : 80 personnes debout

Séminaire - conférence - spectacle : 90 personnes assises en théâtre

Parking privé voitures et bus

Accès Wifi/ écran blanc

Chauffage/ vestiaires

Tarif de location salle vide: 600€ TTC

Prestation clé en main sur demande

Aménagement de la salle et choix du traiteur non imposés

Liste de traiteurs et loueurs de matériel sur demande

Location toute l'année, en semaine uniquement (pas de mariage)



LA BOUTIQUE

La boutique

Ouverte toute l'année du lundi au vendredi
de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h00.

Tous nos visiteurs peuvent avoir accès à la salle de dégustation dans laquelle se situe la boutique pour acheter nos vins ou autres souvenirs du château: Miel, gelée de raisin, tabliers sommeliers, verres gravés, carafes, tire bouchon, étampes ...

Commande et expédition de vins possible en France ou à l'étranger.

L'exposition permanente

- Deux Œuvres du sculpteur Christophe Conan
- Le caveau « mémoire » du château
- Collection d'outils tonnelier
- Collection de voitures anciennes
- Collection de pichets anthropomorphes et pots jacquots.

Exposition temporaire 2021

Chaque année, le château Carbonnieux a le plaisir d'abriter dans ses murs les Œuvres d'un artiste pour la saison estivale. L'exposition est en accès libre. Renseignements à l'accueil.



CONTACT & PLAN D'ACCÈS

Accueil Visiteurs

Le Château Carbonnieux est ouvert toute l'année
du lundi au vendredi de 8h 30 à 12h 30 et de 13h 30 à 17h 30

Les samedis matin de mai à octobre inclus de 9h à 13h

Fermeture annuelle entre Noël et jour de l'an.

Visite sur RDV uniquement.

Contact

Château Carbonnieux

Chemin de Peyssardet 33850 Léognan

Tél : 05 57 96 56 20

info@chateau-carbonnieux.fr

www.carbonnieux.com

Coordonnées GPS : 44° 44' 42.74 N / 0° 33' 59.20 O

