

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand Cru Classé De Graves

Pessac - Léognan

BLANC 2015



2015 La magie des millésimes en «5»

Données climatiques

Tout au long de son cycle végétatif, la vigne a suivi une évolution magnifique grâce à une météo quasiment parfaite. Le millésime 2015 est un millésime solaire et précoce.

Un débourrement fut plutôt tardif et très homogène, une floraison rapide et très homogène aussi. Un mois de juillet chaud et sec, idéal pour un bon démarrage des grappes. Des pluies début août pour combler les premiers signes de stress et lancer une véraison située entre le 7 et le 10 août.

La météo très favorable de l'année et, des vendanges en particulier, a permis de rentrer des raisins d'une superbe qualité. Les baies sont restées petites tout au long de la maturation des raisins et ont donné des rendements plutôt faibles.

Dégustation

La robe est jaune pale. Le nez est à la fois délicat et très expressif, avec une vraie identité sauvignon. En bouche, l'attaque est gourmande avec une belle fraîcheur citronnée. Le milieu de bouche est ample et le boisé discrètement vanillé accompagne harmonieusement le caractère florale. L'ensemble a cette belle longueur propre au grand millésime.

Nouveautés :

- Installation d'une station météo au sein du vignoble
- Nouvelle méthode de taille de la vigne pour réguler les flux.



Appellation

Pessac-Léognan

Superficie du vignoble blanc

42 ha

Terroir

Graves argileuses et argilo-calcaire

Age moyen du vignoble blanc

28 ans

Conduite du vignoble

Vignoble en culture raisonnée d'un seul tenant autour du cuvier
Système de Management Environnemental (membre de l'association SME Bordeaux certifiée ISO14001)

Taille à cot ou guyot-poussart

Densité de plantation : 7200 pieds/ha

Gestion parcelle par parcelle du vignoble et du cuvier

Vendanges

Vendanges manuelles en plusieurs passages si besoin

Sélection sur pied et au cuvier

Sauvignon blanc du 27/08 au 09/09/2015

Sémillon du 09/09 au 15/09/2015

Vinification

Pressurage lent et doux sous gaz inerte - Débourage à froid

Fermentation et élevage en barriques ou foudres

25 % bois neuf - 10 mois avec bâtonnage

Assemblage

80% Sauvignon, 20% Sémillon

Signé par Eric, Christine, Philibert Perrin (propriétaires), Christophe Ollivier (Oenologue conseil), Romain Racher (Oenologue), Frédéric Magniez (chef de culture)

Production - Rendement

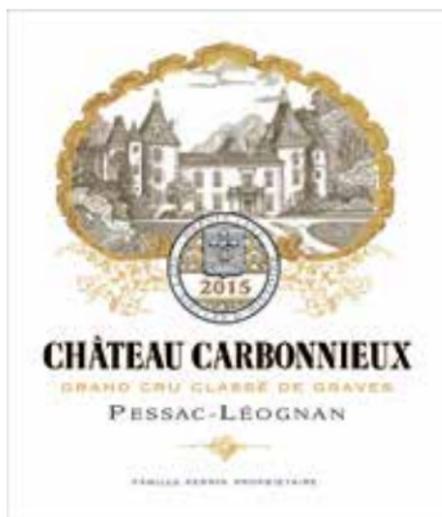
150 000 bouteilles - 40hl/ha - Mise en bouteille Oct. 2016

Commercialisation par le Négoc de Bordeaux

Seconds vins

La Croix de Carbonnieux

Château Tour Léognan



CHATEAU CARBONNIEUX

Chemin de Peyssardet 33850 Léognan - France

+ 33 (0)5 57 96 56 20

info@chateau-carbonnieux.fr - www.carbonnieux.com