

# CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand Cru Classé De Graves

Pessac - Léognan

## ROUGE 2016



### 2016 Le bonheur du vigneron

#### Données climatiques

Les millésimes à la fois exceptionnels en qualité et généreux en volume sont très rares, pourtant 2016 en fait partie.

La floraison en Pessac-Léognan s'est calée sur une fenêtre météo favorable, malgré les pluies abondantes du printemps. L'été exceptionnellement sec et beau a gardé des températures raisonnables. Grâce aux réserves en eau constituées l'hiver, la vigne n'a pas réellement souffert de sécheresse.

Les vendanges ont démarré à une date parfaitement dans la norme, avec une vigne présentant un état sanitaire parfait. Le ramassage des rouges a pu s'étaler dans le temps afin d'affiner la maturité en profitant des généreux rayons de soleil du début d'automne.

#### Dégustation

La robe est d'une intensité à la fois profonde et chatoyante.

Le nez est d'une grande finesse mêlant fruits noirs et épices. L'ensemble est harmonieux et gourmand.

L'attaque en bouche est soyeuse, délicate, enrobée. Le milieu est plein, structuré et dense. Le plaisir monte crescendo tout au long de la dégustation et la finale est d'une longueur remarquable.

2016 fait clairement partie de la cour des grands !

#### Nouveautés :

- Acquisition d'un nouveau groupe de froid pour les raisins blancs
- « Relooking » du cuvier de réception de la vendange
- Nouveau site internet [www.carbonnieux.com](http://www.carbonnieux.com)



**Appellation**  
Pessac-Léognan

**Superficie du vignoble rouge**  
50 ha

**Terroir**  
Graves sur sous-sol argileux

**Age moyen du vignoble rouge**  
26 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) / 1 parcelle témoin en Bio  
Taille guyot-poussart et cordon  
Epamprage/Effeuillage/Vendanges vertes à la main  
Densité de plantation : 7200 pieds/ha  
Gestion parcelle par parcelle du vignoble et du cuvier

### Vendanges

Vendanges manuelles  
Sélection sur pied et double tri au cuvier  
Merlot du 28/09 au 5/10  
Cabernet Franc le 6/10 et Petit Verdot le 10/10  
Cabernet Sauvignon du 7/10 au 18/10

### Vinification

Cuaison : 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées  
Elevage en barriques de 16 à 18 mois (35 à 40% neuves)

### Assemblage

50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Cabernet Franc,  
5% Petit Verdot

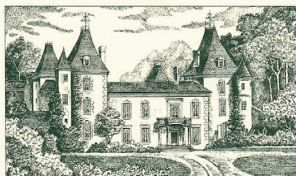
### Production - Rendement

180 000 bouteilles - 45hl/ha - Mise en bouteille Mai 2018  
Commercialisation par le Négocio de Bordeaux

### Seconds vins

La Croix de Carbonnieux  
Château Tour Léognan

**CHATEAU CARBONNIEUX**  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES  
2016



Pessac Léognan  
FAMILLE PERRIN, PROPRIÉTAIRE



**CHÂTEAU CARBONNIEUX**

Chemin de Peyssardet 33850 Léognan - France  
+ 33 (0)5 57 96 56 20

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