

LA CROIX DE CARBONNIEUX

Grand Vin De Graves

Pessac - Léognan



Les vins de La Croix de Carbonnieux sont un hommage aux moines bénédictins de l'abbaye Sainte Croix de Bordeaux qui furent propriétaires au 13ème et 18ème siècle. La Croix de Carbonnieux est un vin d'épicuriens issu des sélections du cru classé Château Carbonnieux. C'est un second vin élaboré comme un grand cru.

Les rouges offrent une belle couleur rubis, un nez de fruits rouges avec cette pointe de fumé si plaisante en bouche dans les vins de Léognan. Très apprécié par la gastronomie, ce vin peut-être bu jeune et permet un large choix d'accord met et vin.

Les Blancs ont cette robe jaune pâle typique de nos cépages et une fraîcheur subtilement imprégnée d'arômes de fruits exotiques ou de pamplemousse, ces vins profitent de la belle minéralité caractéristique de Carbonnieux.

Les rouges sont à boire autour de 5 ans d'âge.

Les blancs sont à boire autour de 3 ans d'âge.

Appellation

Pessac-Léognan

Terroir

Graves profondes sur côteaux et argilo-calcaire

Encépagement

Blanc : 65% Sauvignon, 35% Sémillon

Rouge : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Conduite du vignoble

Culture raisonnée - Système de Management Environnemental
(membre de l'association SME Bordeaux certifiée ISO14001)

Densité de plantation: 7200 pieds/ha

Gestion parcellaire du vignoble et du cuvier

Vinification

Vendanges manuelles avec sélection sur pied et au cuvier

Blanc : Pressurage sous gaz inerte - Débourage à froid

Fermentation et élevage en barriques ou foudres

9 mois avec bâtonnage - 25% bois neuf

Rouge : Cuvaizon 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées

Elevage 12 mois en barriques - 35% bois neuf

Propriétaire

SCEA A. Perrin & Fils

Co-gérants: Eric, Philibert Perrin

Chef de culture: Frédéric Magniez

Oenologue: Romain Racher

Conseil: Denis Dubourdieu, Christophe Ollivier



CHÂTEAU CARBONNIEUX

Chemin de Peyssardet 33850 Léognan - France

+33 (0)5 57 96 56 20

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