

CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN

Grand Vin De Graves

Pessac - Léognan



A l'origine, le Château Tour Léognan était un domaine contigu au Château Carbonnieux. Lorsqu'en 1956, Marc Perrin acquiert ces deux propriétés, il réunit les deux vignobles et entreprend un programme de replantation. Château Tour Léognan devient alors le second vin de Carbonnieux. Ainsi depuis son origine, ses vins sont élaborés à partir des jeunes plantations de Carbonnieux (vignes de moins de 12 ans). Chaque année environ 3 ha sont arrachés et replantés 2 ou 3 ans plus tard.

Assemblage de Cabernet Sauvignon et de Merlot, les vins rouges reflètent toute la richesse minérale du terroir de Pessac-Léognan. Ils sont ronds, équilibrés et légèrement boisés.

Friands, vifs et fruités, les vins blancs du Château Tour Léognan sont résolument des vins de plaisir, très agréables à boire jeunes.

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

Superficie totale du vignoble

Rouge: 50 ha

Blanc: 42 ha



Terroir

Graves profondes sur côteaux et argilo-calcaire

Encépagement

Rouge : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Blanc : 70% Sauvignon, 30% Sémillon



Age moyen des vignes

Rouge et Blanc : 8 ans

Conduite du vignoble

Culture raisonnée - 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 parcellaire du vignoble et du cuvier

Vinification

Vendanges manuelles avec sélection sur pied et au cuvier

Rouge : Cuvaision 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées

Elevage 12 mois en barriques - 30% bois neuf

Blanc : Pressurage sous gaz inerte - Débourageage à froid

Fermentation et Elevage en barriques ou foudres

9 mois avec bâtonnage - 25% bois neuf

Propriétaire

SCEA A. Perrin & Fils

Co-gérants: Eric, Philibert Perrin

Chef de culture: Frédéric Magniez

Oenologue: Romain Racher

Conseils: 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