

CHÂTEAU CARBONNIEUX



PESSAG-LEOGNAN
Grand Cru Classé de Graves

LES OFFRES RÉCEPTIVES 2020

« *Classique & légendaire* »

LE CHÂTEAU CARBONNIEUX

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 insecticides, les désherbants, les acaricides chimiques sont proscrits et remplacés par des **méthodes écologiques** qui respectent la biodiversité et stimulent les défenses naturelles la vigne (engrais naturels, organiques et minéraux).



LES VISITES

Chaque visite est unique.

Découverte **historique de la propriété**, présentation du **vignoble** et de son terroir. Explication de la réception de la vendange, des vinifications ainsi que l'élevage des vins dans les chais.

Passage dans la salle des collections où se côtoient voitures anciennes, outils de tonneliers et la « mémoire » du Château, le caveau où dorment plus d'un siècle de millésimes.

Visite classique *1h00* *10€/pers*

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 *1h00* *15€/pers*

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

Visite Prestige *1h30* *20€/pers*

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 ACCORD METS & VINS

L'atelier vins & fromages

1h30 22€/pers

Tous les derniers samedis du mois, nous organisons un atelier autour de nos vins en association avec la fromagerie de Léognan.

Rendez vous à 10h30 pour une visite de la propriété suivi d'un atelier ludique et pédagogique pour apprendre à choisir le vin idéal selon le type de fromage : chèvre, vache, bleu...

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.

L'atelier de dégustation comprend 5 fromages et 3 vins.

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

Places limitées à 12 personnes

En français uniquement



SALLE DE RÉCEPTION - LES PRESOIRS

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 (15mX15m)

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)



SALLE DE RÉCEPTION - LES BÉNÉDICTINS

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)



Cours intérieure

BOUTIQUE & EXPOSITIONS

La boutique

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

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 produit sur place, 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 2020

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.



Sculpture en bronze de Dotty

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

