



CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
PESSAC-LÉOGNAN

Mois de Mai 2025

CHÂTEAU TOUR LEOGNAN – ROUGE 2023

Assemblage : 60% Merlot - 40% Cabernet sauvignon

- L'oeil :** Le vin présente une robe grenat avec de beaux reflets rubis.
- Le nez :** La première impression est agréable, le nez est fin et plaisant. Le bouquet aromatique est fruité, des senteurs de fraises et framboises se dégagent. Après aération, les notes sont un peu plus mentholées, poivrées.
- La bouche :** En bouche, l'attaque est douce, très agréable. Le milieu de bouche est plein, tout en rondeur. On redécouvre les fruits frais et les notes épicées perçus au nez jusque dans la finale qui offre une longueur très satisfaisante. Un vin chargé de plaisir !