

LA CROIX DE CARBONNIEUX

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.

Grands vinificateurs, les religieux surent donner à Carbonnieux une **réputation internationale** et un élan dans la modernité. Leur emblème, le "S" autour de la Sainte Croix, ponctue le paysage du château à différents endroits et scelle sur nos bouteilles la trace de ce passage dans la **longue histoire** du domaine. Sur l'étiquette sont représentés les ornements de la chapelle de la propriété récemment restaurée.

Issus **des sélections** du cru classé de Carbonnieux, les vins blancs et rouges de La Croix de Carbonnieux sont **des cuvées** élaborées comme des grands crus.

La Croix de Carbonnieux rouge offre une belle couleur rubis, un nez de fruits rouges avec cette pointe fumée si plaisante en bouche dans les vins de Léognan. Un peu moins puissant que le Carbonnieux, ce vin, très apprécié en gastronomie, **peut être bu plus jeune** et offre un large choix d'accords met et vin.

La Croix de Carbonnieux blanc a 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 **cette belle minéralité** caractéristique de Carbonnieux et du terroir de Pessac-Léognan. La Croix de Carbonnieux blanc est un vin d'épicurien.



Appellation

Pessac-Léognan

Superficie totale du vignoble

Rouge : 55 ha

Blanc : 45 ha

Terroir

Graves profondes sur côteaux et argilo-calcaire

Encépagement

Rouge : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Blanc : 70% Sauvignon, 30% Sémillon

Âge moyen des vignes

Rouge et Blanc : 15 ans

Vignoble

Culture raisonnée - Système de Management Environnemental (membre de l'association SME Bordeaux) Label HVE (Haute Valeur Environnementale)

Taille à cot, ou guyot-poussart

Densité de plantation : 7200 pieds/ha

Gestion parcellaire du vignoble et du cuvier

Vinification

Vendanges manuelles et mécaniques

Rouge Cuvaizon 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées. Élevage 12 mois en barriques (20% bois neuf).

Blanc Pressurage sous gaz inerte - Débourbage à froid Fermentation et élevage en barriques et foudres 6 mois avec bâtonnage - 15% barriques neuves

Production

Rouge : 4 500 caisses

Blanc : 1 500 caisses