

# CHÂTEAU TOUR LÉOGNAN

## PESSAC-LÉOGNAN

À l'origine, le **Château Tour Léognan** était un domaine contigu au Château Carbonnieux. Lorsqu'en 1956, Marc Perrin acquiert les deux propriétés, **il réunit** les deux vignobles et entreprend un programme de replantation. Château Tour Léognan vient alors **compléter la gamme** 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, ce sont environ 3 ha qui sont arrachés et replantés 2 ou 3 ans plus tard.

Les méthodes culturales ainsi que la vinification suivent **exactement le même processus** que ceux des grands crus, seul l'élevage est adapté afin de pouvoir en profiter dans leur jeunesse. Les rouges sont à boire autour **de 5 ans d'âge** tandis que les blancs sont à boire autour de **3 ans d'âge**.

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.



### Appellation

Pessac-Léognan

### Superficie totale du vignoble

Rouge : 55 ha

Blanc : 45 ha

### Terroir

Graves profondes sur côteaux et argilo-calcaire

### Encépagement

Rouge : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Blanc : 50% Sauvignon, 50% Sémillon

### Âge moyen des vignes

Rouge et Blanc : 10 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** Cuvaïson 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées. Élevage 9 mois en barriques (20% bois neuf) ainsi qu'une partie en cuve inox

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

### Production

Rouge : 5 000 caisses

Blanc : 2 500 caisses