

# CHÂTEAU CARBONNIEUX

## Grand Cru Classé de Graves

### Pessac - Léognan

## ROUGE 2019



## 2019, La Récompense

### Données climatiques

Après deux millésimes délicats à produire, 2019 clôt la décennie de manière remarquable.

Le cycle végétatif de la vigne se déroule comme dans un manuel de viticulture : débourrement homogène, pousse de la vigne régulière, déroulement de la floraison idéal et sécheresse en début d'été épargnent le vignoble d'une dégradation sanitaire. Fin juillet, le stress hydrique peut paraître préoccupant pour les sols plus secs ou les plus jeunes vignes, mais début août, les pluies arrivent à temps pour les bienfaits d'une véraison se déployant sous les meilleurs auspices, enfin le soleil reprend largement ses droits jusqu'à la fin des vendanges.

### Dégustation

Le vin présente une robe rubis sombre et profonde.

Le nez laisse apparaître un bouquet aromatique voluptueux avec des arômes de fruits noirs évoquant des notes plus fumées comme le cèdre ou le tabac, ainsi que des touches plus florales comme la violette.

En bouche, le 2019 offre une attaque douce et savoureuse, avec de la finesse. Sa structure est élégante. Le milieu de bouche est plein avec de la continuité. Le vin s'exprime progressivement avec des impressions aromatiques délicates sur les fruits et les épices. L'élevage en barriques va encore affiner ce vin qui s'annonce déjà très prometteur.

### Nouveautés

- L'esprit familial de la propriété grandit : Andréa PERRIN, fils d'Éric co-proprétaire, devient l'œnologue-maitre de chai du château en janvier 2019.
- Maintien du Label HVE 3 (Haute Valeur Environnementale de niveau 3).
- Amélioration du processus de soutirage des vins blancs pour une meilleure gestion de l'oxygène dissout.
- Sécurisation du vignoble majoritairement avec des produits de biocontrôle.

## Appellation

Pessac-Léognan

## Superficie du vignoble rouge

55 ha

## Terroir

Graves sur sous sol argileux

## Age moyen du vignoble rouge

26 ans

## Conduite du vignoble

Certifié HVE3 (Haute Valeur Environnementale de niveau 3)

Vignoble en culture raisonnée, d'un seul tenant, 1 parcelle témoin en Bio

Système de Management Environnemental (membre de l'association SME Bordeaux certifiée ISO14001)

Taille guyot-poussart ou cordon

Epamprage/Effeuillage à la main

Densité de plantation : 7200 pieds/ha

Gestion parcellaire du vignoble et au cuvier jusqu'à la fin de l'élevage

## Vendanges

Vendanges manuelles

Sélection sur pied et double tri au cuvier

Merlot du 18/09/19 au 26/09/19

Cabernet Franc le 27/09/19, Petit Verdot le 30/09/19

Cabernet Sauvignon du 30/09/19 au 10/10/19

## Vinification

Cuvaison : 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées (26 à 28 degrés) avec remontages

Elevage en barriques de chêne français de 15 à 18 mois (35 à 40% neuves)

## Assemblage - Titre

50% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 5% Cabernet Franc - 5% Petit Verdot

14.5% Vol.

## Production - Rendement

180 000 bouteilles - 45hl/ha

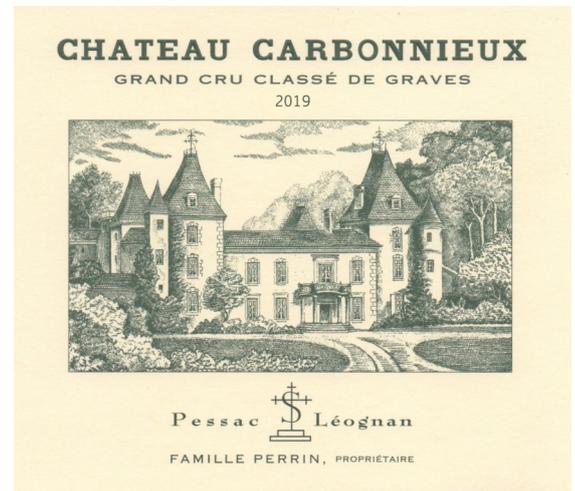
Mise en bouteille: du 21 au 30 Avril 2021

Commercialisation en primeurs par le Négocier de Bordeaux

## Seconds vins

La Croix de Carbonnieux

Château Tour Léognan



CHATEAU CARBONNIEUX

Chemin de Peyssardet 33850 Léognan - France

+ 33 (0)5 57 96 56 20 / info@chateau-carbonnieux.fr - www.carbonnieux.com