

CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Pessac - Léognan

ROUGE 2018



2018, Le Roi Soleil!

Données climatiques

L'année 2018 a démarré de manière difficile : une averse de grêle sur une partie du vignoble et des pluies abondantes qui n'ont pas épargné la floraison. Dès le mois de juin nous savions que tous cépages confondus, les quantités seraient faibles. Puis, a suivi un été exceptionnel, sans fin, baigné de soleil jusqu'à la fin des vendanges... les délicieux raisins produits sont arrivés au cuvier à pleine maturité pour chaque cépage et d'une qualité sanitaire exemplaire.

Le roi soleil a régné en maître en nous donnant des raisins magnifiques, mais il n'a pu nous restituer ce que les précipitations printanières nous avaient volé.

Dégustation

Le 2018 présente une robe magnifique, pourpre et profonde. Au nez, le vin libère un bouquet aromatique plein de fruits mûrs mêlés à une sensation légèrement fumée. La trame tannique en bouche est riche, longue et douce comblée par une texture suave et pleine de chair, tout en équilibre. La finale s'étend et livre les caractéristiques d'un grand millésime qui promet un beau potentiel de garde.

Nouveautés

- Nouveau chef de culture, Mr F. Flé, issu des vignobles Denis Dubourdiou.
- Deuxième millésime du Label HVE 3 (Haute Valeur Environnementale de niveau 3)
- Exemplarité de la propriété sur ses pratiques liées à la consommation d'eau (Bdx Vignoble Engagé-Système de Management Environnemental)
- Nouveaux outils de précision dans le travail des sols (décavaillonnage...)
- Généralisation du labour traditionnel à 2 tours
- Utilisation des produits de biocontrôle de plus en plus privilégiés

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

Vignoble en culture raisonnée d'un seul tenant. Système de Management Environnemental (membre de l'association SME Bordeaux certifiée ISO14001) / 1 parcelle témoin en Bio

Taille guyot-poussart et cordon

Epamprage/Effeuilage/Vendanges vertes à la main

Densité de plantation : 7200 pieds/ha

Gestion parcellaire du vignoble et au cuvier

Vendanges

Vendanges manuelles

Sélection sur pied et double tri au cuvier

Merlot du 17/09 au 25/09

Cabernet Franc le 26/09 et Petit Verdot le 26/09

Cabernet Sauvignon du 28/09 au 06/10

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

65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc et 5% Petit Verdot

14,5% Vol.

Production - Rendement

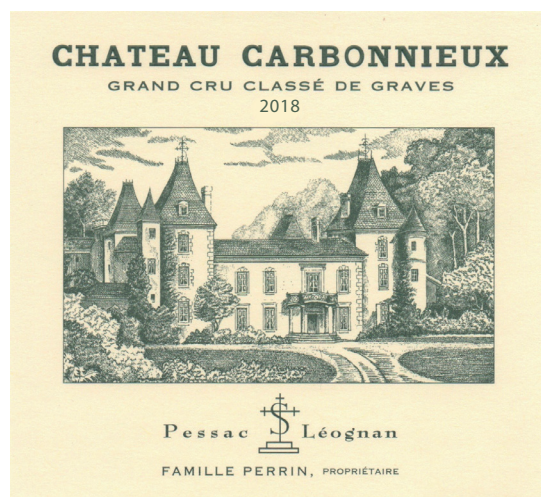
150 000 bouteilles - 33hl/ha - Mise en bouteille: du 20 au 24 Avril 2020

Commercialisation en primeurs par le Négoc 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