

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand Cru Classé De Graves

Pessac - Léognan

BLANC 2016



2016, Le bonheur du vigneron

Données climatiques

Les millésimes à la fois exceptionnels en qualité et généreux en volume sont très rares, pourtant 2016 en fait partie.

La floraison en Pessac-Léognan s'est calée sur une fenêtre météo favorable, malgré les pluies abondantes du printemps. L'été exceptionnellement sec et beau a gardé des températures raisonnables. Grâce aux réserves en eau constituées l'hiver, la vigne n'a pas réellement souffert de sécheresse.

Les vendanges ont démarré à une date parfaitement dans la norme, avec une vigne présentant un état sanitaire parfait. De maturité assez homogène, les blancs ont été ramassés plutôt rapidement.

Dégustation

La robe est d'une belle brillance jaune clair. Le nez est très expressif. La palette aromatique est complète, allant des agrumes aux fruits à chair blanche en passant par l'abricot et une pointe délicate de vanille. Le "style Carbonnieux" est bien là !. En bouche, l'attaque est douce et vive à la fois. La fraîcheur est présente et rend l'ensemble déjà très équilibré. La finale est dense et continue avec une touche légèrement minérale.

Nouveautés :

- Acquisition d'un groupe de froid pour les raisins blancs
- « Relooking » du cuvier de réception de la vendange
- Nouveau site internet www.carbonnieux.com



Appellation

Pessac-Léognan

Superficie du vignoble blanc

42 ha

Terroir

Graves argileuses et argilo-calcaire

Age moyen du vignoble blanc

28 ans



Conduite du vignoble

Vignoble en culture raisonnée d'un seul tenant autour du cuvier
Système de Management Environnemental (membre de l'association SME Bordeaux certifiée ISO14001)

Taille à cot ou guyot-poussart

Densité de plantation : 7200 pieds/ha

Gestion parcelle par parcelle du vignoble et du cuvier

Vendanges

Vendanges manuelles en plusieurs passages si besoin

Sélection sur pied et au cuvier

Sauvignon blanc du 06/09 au 21/09

Sémillon du 21/09 au 24/09

Vinification

Pressurage lent et doux sous gaz inerte - Débourbage à froid

Fermentation et élevage en barriques ou foudres

25 % bois neuf - 10 mois avec bâtonnage

Assemblage

70% Sauvignon, 30% Sémillon - 12.5°

Signé par Eric, Christine, Philibert Perrin (propriétaires), Christophe Ollivier (Oenologue conseil), Romain Racher (Oenologue), Frédéric Magniez (chef de culture)

Production - Rendement

150 000 bouteilles - 45hl/ha - Mise en bouteille Oct. 2017

Commercialisation par le Négocio de Bordeaux

Seconds vins

La Croix de Carbonnieux

Château Tour Léognan



CHÂTEAU CARBONNIEUX

Chemin de Peyssardet 33850 Léognan - France

+ 33 (0)5 57 96 56 20

info@chateau-carbonnieux.fr - www.carbonnieux.com