

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand Cru Classé De Graves

Pessac - Léognan

BLANC 2017



2017, Un démarrage féroce

Données climatiques

La nature est parfois très ingrate, elle peut reprendre en un clin d'œil ce qu'elle avait donné généreusement l'année précédente.

Fin avril, malgré sa belle exposition au sommet d'une croupe de graves, le Château Carbonnieux n'a pas échappé à l'épisode exceptionnel de gel qu'a connu la France. Après un hiver froid les températures sont remontées rapidement et ont assuré une précocité au développement de la vigne tout au long du cycle végétatif. Les travaux en vert n'ont pas été facilités par les écarts de poussée entre vignes gelées (environ 40%) et non gelées. Les blancs très homogènes en maturité et davantage touchés par le gel ont été ramassés d'un trait et plutôt rapidement.

Dégustation

La robe est brillante et d'une couleur jaune pâle. Le nez est fruité et riche. Au premier nez agrumes et fruits exotiques exhalent, à l'agitation, un léger vanillé apparaît mêlé aux notes du sémillon, pêche blanche, noisette, abricot sec. En bouche, l'attaque est douce et ronde. Sucrosité et acidité s'équilibrent harmonieusement amenant beaucoup de volume en milieu de bouche. La finale est longue, gourmande et complexe.

Nouveautés :

- Labellisation HVE3 (Haute Valeur Environnementale niveau 3)
- Etude Biodiversité: recensement de la petite faune du vignoble
- Nouveaux tracteurs et outils pour une viticulture de précision
- Plantation d'engrais verts (avoine) entre les rangs pour nourrir et aérer les sols naturellement.



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 uniquement

Sélection sur pied et au cuvier

Sauvignon blanc du 28/08 au 04/09/2017

Sémillon du 30/08 au 11/09/2017

Vinification

Pressurage lent et doux sous gaz inerte - Débourage à froid

Fermentation et élevage en barriques ou foudres

25 % bois neuf - 10 mois avec bâtonnage

Assemblage - Titrage

60% Sauvignon, 40% Sémillon - 13°

Production - Rendement

105 000 bouteilles - 25hl/ha -

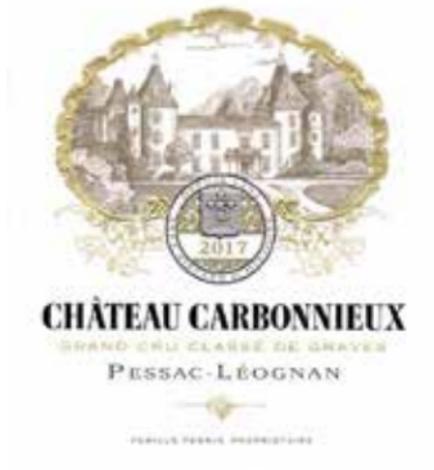
Mise en bouteille Oct. 2018

Commercialisation par le Négoce 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