

# CHÂTEAU CARBONNIEUX

## Grand Cru Classé De Graves

### Pessac - Léognan

## BLANC 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 vin est jaune pâle avec de légers reflets verts. Le premier nez est frais révélant les jolies notes citronnées du cépage sauvignon dans sa jeunesse. Après agitation le vin dévoile des notes délicates de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est marquée par une acidité digne des grands terroirs frais de la propriété et ce malgré un millésime plutôt chaud et sec. Ensuite nous trouvons du gras qui offre un très intéressant équilibre de bouche et des arômes de noisettes grillées qui évoquent la présence du sémillon. 2018 est un vin équilibré, avec une belle concentration d'arômes et un style remarquable pour le millésime.

#### Nouveautés

- Nouveau chef de culture, Mr F. Flé, issu des vignobles Denis Dubourdieu.
- Maintien 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 blanc

45 ha

### Terroir

Graves argileuses et argilo-calcaires

### Age moyen du vignoble blanc

28 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 ou à cot

Epamprage/Effeillage à la main

Densité de plantation : 7200 pieds/ha

Gestion parcellaire du vignoble et au cuvier

### Vendanges

Vendanges manuelles

Sélection sur pied et au cuvier

Sauvignon du 28/08 au 07/09

Semillon du 07/09 au 12/09

### Vinification

Refroidissement de la vendange

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 - Titre

70% Sauvignon - 30% Sémillon

13,5% Vol.

### Production - Rendement

130 000 bouteilles - 40hl/ha - Mise en bouteille: du 4 au 8 Novembre 2019

Commercialisation en primeurs par le Négoc de Bordeaux

### Seconds vins

La Croix de Carbonnieux

Château Tour Léognan



**CHÂTEAU CARBONNIEUX**

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

PESSAC-LÉOGNAN



CHÂTEAU CARBONNIEUX

Chemin de Peyssardet 33850 Léognan - France

+ 33 (0)5 57 96 56 20

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