

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand Cru Classé de Graves

Pessac - Léognan

BLANC 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 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

La robe de ce vin est cristalline dans une teinte de jaune très pâle.

Au nez on retrouve un spectre aromatique très harmonieux. Les premières notes sont citronnées puis elles s'amplifient avec des fruits d'été à chair blanche comme la pêche.

Les magnifiques conditions de maturation de 2019 ont donné des raisins très aromatiques avec des acidités élevées. Le style d'une grande année est bien là, l'attaque est puissante, très ronde avec un milieu de bouche dense et une finale tout en douceur. L'acidité apporte de la fraîcheur et révèle toute la finesse et l'élégance de ce vin.

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 blanc

45 ha

Terroir

Graves argileuses et argilo-calcaires

Age moyen du vignoble blanc

28 ans

Conduite du vignoble

Certifié HVE3 (Haute Valeur Environnementale de niveau 3)

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/Effeuilage 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 au cuvier

Sauvignon du 29/08 au 12/09 et Sémillon du 12/09 au 18/09

Vinification

Refroidissement de la vendange

Pressurage pneumatique lent et doux sous gaz inerte – Grappes entières ou éraflées

Débourbage à froid - Fermentation et élevage en barriques (225 ou 400L) ou foudres (30 ou 50hL)

25 % bois neuf - 10 mois avec bâtonnage

Assemblage - Titre

65% Sauvignon - 35% Sémillon - 13% Vol.

Production - Rendement

130 000 bouteilles - 42hl/ha

Mise en bouteille: du 2 au 6 Novembre 2020

Commercialisation en primeurs par le Négoce 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