

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand Cru Classé De Graves

Pessac - Léognan



Rouge



Du Moyen-Âge à nos jours, les vins du Château Carbonnieux ont traversé les siècles pour devenir de grands crus classés en rouge et en blanc en 1959.

Les Moines bénédictins de l'Abbaye Sainte Croix de Bordeaux, les familles Ferron et Bouchereau, Thomas Jefferson, le sultan de Constantinople et bien d'autres encore ont contribué à donner aux vins du Château Carbonnieux une renommée internationale. Aujourd'hui, la famille Perrin, à la tête de ce domaine depuis trois générations, travaille avec passion pour continuer l'histoire de ce cru à son apogée.

Le vignoble rouge du Château Carbonnieux est implanté sur une belle croupe de graves garonnaises naturellement drainée. Au coeur de l'appellation Pessac-Léognan, ce terroir prestigieux est remarquable par sa morphologie et la diversité de ses sols.

Les vins rouges sont séduisants dès leur jeune âge mais délivreront tous leurs arômes et leur richesse gustative après plusieurs années de garde. Avec des tanins équilibrés et soyeux en harmonie avec le fruit, le vin rouge du Château Carbonnieux est depuis des siècles un grand classique de Bordeaux.

Appellation

Pessac-Léognan

Superficie du vignoble rouge

50 ha

Terroir

Graves profondes et argile

Encépagement

55% Cabernet-Sauvignon,
35% Merlot, 7% Cabernet franc, 3% petit Verdot

Age moyen du vignoble rouge

26 ans

Conduite du vignoble

Culture raisonnée - Système de Management Environnemental
(membre de l'association SME Bordeaux certifiée ISO14001)
Label HVE3 (Haute Valeur Environnementale niveau 3)
Taille en guyot-poussart et cordon
Densité de plantation : 7200 pieds/ha
Gestion parcellaire du vignoble et du cuvier

Vinification

Vendanges manuelles
Tri sur pied et double tri au cuvier
Cuvaion : 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées
Elevage en barriques de 15 à 18 mois (35 à 40% neuves)

Production moyenne annuelle

180 000 bouteilles
Commercialisation par le Négocie de Bordeaux

Seconds vins

La Croix de Carbonnieux
Château Tour Léognan

SCEA A. Perrin & Fils

Co-gérants : Eric, Philibert Perrin
Chef de culture : Freddy Flé
Oenologue : Andréa Perrin
Conseil : Christophe Ollivier



CHATEAU CARBONNIEUX

Chemin de Peyssardet 33850 Léognan - France
+33 (0)5 57 96 56 20

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