

CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ
PESSAC-LÉOGNAN

PRIMEURS 2025

Le millésime 2025 confirme la qualité reconnue des années en 5. La vigne a bénéficié d'un cycle précoce et régulier, malgré une initiation florale limitée au printemps 2024, qui a réduit les rendements mais renforcé la concentration des raisins.

Le débourrement fin mars et un printemps sec ont donné un rythme d'avance à l'ensemble du vignoble. La floraison, rapide et homogène mi-mai, a été suivie de fortes chaleurs dès juin. L'été, très chaud et quasiment sans pluie, a favorisé de petites baies riches en matière et en arômes. Quelques précipitations mi-juillet ont permis une véraison complète et rapide sur toutes les parcelles. La faible charge en raisins et les conditions extrêmes début août ont accéléré les maturités, demandant une organisation rapide des équipes.

Les vendanges de blanc se sont déroulées du 19 août au 4 septembre, donnant des jus précis, aromatiques et bien équilibrés. Les rouges, récoltés du 5 au 24 septembre, présentent une belle concentration, des tanins mûrs et une structure nette. 2025 offre ainsi un millésime solaire, concentré et équilibré, avec un vrai potentiel commercial et une expression moderne du terroir.

Âge moyen du vignoble : 30 ans

Dates de récolte du **19/08/2025 au 04/09/2025**

Vendanges manuelles

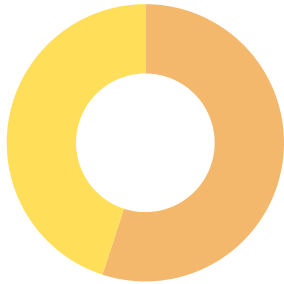
Pressurage : Pneumatique lent et doux sous gaz inerte

Débourbage à froid

Nombre total de lots : 23

45 hectares en production

Sauvignon Blanc 55%



Sémillon 45%

%Alc: 14% pH: 3,11

Rendement: 25 hl/ha

Date d'entonnage : Du 25/08/2025 au 15/09/2025

Élevage : **Bois neuf 10% - 10 mois** avec bâtonnage -

Barriques (225 et 400L) ou foudres (30 et 50hl)

Mise en bouteille : Fin 2026 (prévisionnel)

Âge moyen du vignoble : 26 ans

Dates de récolte du **04/09/2025 au 24/09/2025**

Vendanges manuelles

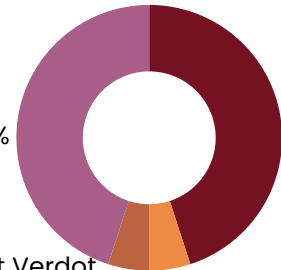
Fermentation en cuves inox thermo-régulées : 10 jours

Macération post fermentaire : 15 jours

Nombre total de lots : 25

55 hectares en production

Merlot 45%



Cabernet Sauvignon 45%

Petit Verdot 5%

Cabernet Franc 5%

%Alc: 14% pH: 3,63

Rendement: 28 hl/ha

Date d'entonnage : Du 09/12/2025 au 23/12/2025

Élevage : **Bois neuf 20%** - en barriques 225L - **14 mois**

Mise en bouteille : Printemps 2027 (prévisionnel)

