

CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand Cru Classé De Graves

Pessac - Léognan

ROUGE 2015



2015 La magie des millésimes en «5»

Données climatiques

Tout au long de son cycle végétatif, la vigne a suivi une évolution magnifique grâce à une météo quasiment parfaite. Le millésime 2015 est un millésime solaire et précoce.

Un débourrement plutôt tardif et très homogène, une floraison rapide et très homogène aussi. Un mois de juillet chaud et sec, idéal pour un bon démarrage des grappes. Des pluies début août pour combler les premiers signes de stress et lancer une véraison située entre le 7 et le 10 août.

La météo très favorable de l'année et des vendanges en particulier, a permis de rentrer des raisins de superbe qualité. Les baies sont restées petites tout au long de la maturation des raisins et ont donné des rendements plutôt faibles.

Dégustation

La robe est intense, profonde, tendant vers le pourpre. Le nez est expressif et fruité. En bouche, l'attaque est fraîche puis évolue sur une structure tannique ample, digne des grands vins de garde. Les cabernets sauvignons sont majoritaires dans l'assemblage et amènent du volume et une longueur en bouche remarquable. Le merlot et le petit verdot confèrent une complexité aromatique et une certaine gourmandise à l'ensemble.

Nouveautés :

Installation d'une station météo au sein du vignoble
Nouvelle méthode de taille de la vigne pour réguler les flux.



Safra 2015. Bordeaux Fête Le Vin, 14 a 18/06/2018.

Appellation

Pessac-Léognan

Superficie du vignoble rouge

50 ha

Terroir

Graves sur sous-sol argileux

Age moyen du vignoble rouge

26 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)

1 parcelle témoin en bio

Taille guyot-poussart et cordon/effeuillage/vendanges vertes

Densité de plantation : 7200 pieds/ha

Gestion parcelle par parcelle du vignoble et du cuvier

Vendanges

Vendanges manuelles

Sélection sur pied et double tri au cuvier

Merlot du 17/09 au 25/09

Petit Verdot le 21/09 et Cabernet Franc le 25/09

Cabernet Sauvignon du 28/09 au 08/10

Vinification

Cuvaision : 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées

Elevage en barriques de 15 à 18 mois (35 à 40% neuves)

Assemblage

60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot

Production - Rendement

180 000 bouteilles - 40hl/ha - Mise en bouteille Mai 2017

Commercialisation par le Négocier 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

Safrà 2015. Bordeaux Fête Le Vin, 14 a 18/06/2018.