



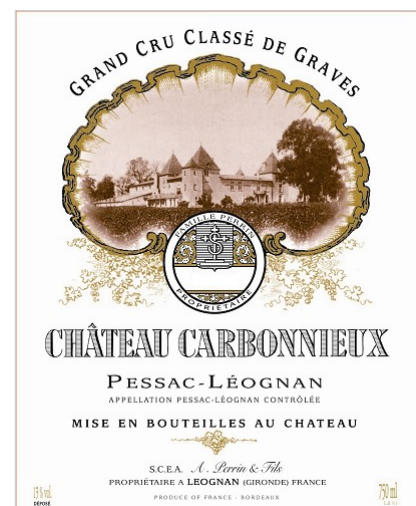
CHÂTEAU CARBONNIEUX

PESSAC-LÉOGNAN

Grand Cru Classé

Fondé au XIII^{ème} Siècle par les Bénédictins de l'Abbaye de Sainte-Croix, le Château Carbonnieux figure parmi les plus anciens du Bordelais. En 1956, Marc Perrin acquiert le château qui devient cru classé en 1959 en Rouge et en Blanc. Aujourd'hui, c'est Eric et Philibert, ses petits-fils qui ont pris la relève suite à l'immense travail de leur père.

Propriétaire	Famille PERRIN
Superficie	42 ha
Âge du vignoble	30 ans
Densité	7200 pieds/ha
Assemblage	Sauvignon blanc : 65% Sémillon : 35%
Terroir	Argile, Graves, Calcaire
Agriculture	Lutte raisonnée
Garde	10 ans
Service	11 °C



Vinification

Afin d'assurer la complexité et l'amplitude des parfums ainsi que pour générer la couleur dorée pâle caractéristique des vins blancs du Château Carbonnieux, trois jours de macération ponctués de fréquents débouages sont nécessaires. Les fermentations se poursuivent en barriques par lots sélectionnés selon leur origine parcellaire.

Dégustation

Jeunes, les blancs de Carbonnieux charment par leur fraîcheur, leur pureté et leur intensité aromatique à la fois fruitée et florale. Au vieillissement, ils développent des notes de fruits secs et confits qui offrent un large éventail de mariage gastronomique.