



# CHÂTEAU CARBONNIEUX

## PESSAC-LÉOGNAN

Grand Cru Classé

*Fort d'un terroir unique authentifié par plus de sept siècles, d'une histoire souvent haute en couleur, Carbonnieux est l'un de ces quelques domaines de référence qui ont justifié la création de la prestigieuse appellation Pessac-Léognan.*

Propriétaire	Famille PERRIN
Superficie	50 ha
Âge du vignoble	27 ans
Densité	7200 pieds/ha
Assemblage	Cabernet-sauvignon : 60% Merlot : 30% Cabernet franc : 7% Petit verdot : 3%
Terroir	Argile, Graves
Agriculture	Lutte raisonnée
Garde	16 ans
Service	16 °C

### Vinification

Le vinificateur a pour objectif de révéler ce potentiel qualitatif qui résulte d'un travail de la vigne précis et soigné. Au château Carbonnieux, les vinifications sont classiques, tout est mis en oeuvre pour respecter le fruit et limiter les effets négatifs de chaque manipulation. Le résultat final doit répondre à l'objectif des 3 "F" propre au style de Carbonnieux : Fraîcheur, Fruité, Finesse. Désormais bien établie, l'identité organoleptique de chaque parcelle permet de suivre très précisément le lot jusqu'à l'assemblage. Depuis les années 90, Antony Perrin a mis en application, sur les conseils du Professeur Denis Dubourdiu les principes de l'oenologie moderne pour ne plus laisser de place au hasard.

### Dégustation

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