



# CHÂTEAU CARBONNIEUX 2014

## PESSAC-LÉOGNAN - Grand Cru Classé

### Description

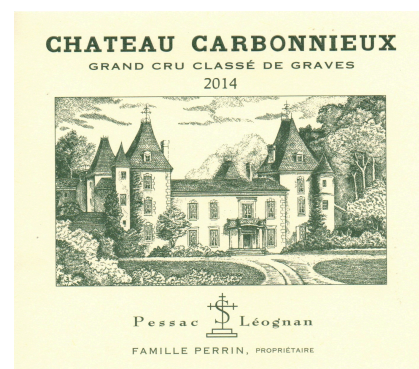
Fort d'un terroir unique authentifié par plus de sept siècles, d'une histoire souvent haute en couleur, Carbonnieux est l'un de ces quelques domaines de référence qui ont justifié la création de la prestigieuse appellation Pessac-Léognan.

### Histoire du domaine

L'origine médiévale du domaine de Château Carbonnieux est attestée par un acte d'échange, en date du 2 avril 1292, passé entre deux moines de la puissante abbaye de Sainte-Croix de Bordeaux. Existait alors un plantier de vignes formant une enclave dans la dense forêt d'Ornon, « artigue » ( terre défrichée ) que la famille Carbonius avait en son temps défrichée. Château Carbonnieux sera classé grand Cru de Graves une première fois en 1953 pour ses vins rouges et blancs. Le classement définitif de 1959 confirmera ce rang, mais entre-temps, la famille Perrin aura pris en main les rênes du domaine. Originaires de Bourgogne, la famille a créé un domaine viticole important en Algérie au XIXème siècle avant de choisir de s'installer à Bordeaux.

### Terroir

Un grand terroir est un don de la Nature façonné par le travail des hommes. Produit d'un passé géologique original, la croupe de graves garonnaises du Château Carbonnieux connaît la culture de la vigne depuis plus de sept siècles. La diversité des sols présents au gré des pentes de ce « haricot » de graves offre une large palette d'expression susceptible de produire d'exceptionnels vins blancs ainsi que rouges. Une telle assise géologique est un gage de complexité et d'ampleur pour les vins produits par ce Cru Classé de Pessac-Léognan. Aujourd'hui, le domaine de Carbonnieux représente 170 hectares de terres situés aux portes de Bordeaux dont les vignes occupent 92 hectares d'un seul tenant répartis également entre cépages rouges et blancs.



### Superficie

92 ha

### Age moyen des vignes

27 ans

### Rendement moyen du vignoble

45 hl/ha

### Encépagement

5% Cabernet franc

65% Sauvignon

35% Merlot

55% Cabernet-sauvignon

5% Petit verdot

35% Sémillon



COMPAGNIE MÉDOCAINE  
DES GRANDS CRUS

[www.medocaine.com](http://www.medocaine.com)

FR-Blanquefort 33290 - +33556955495 - [contact@medocaine.com](mailto:contact@medocaine.com)

# CHÂTEAU CARBONNIEUX 2014

PESSAC-LÉOGNAN - Grand Cru Classé



## 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 Dubourdieu les principes de l'oenologie moderne pour ne plus laisser de place au hasard.

## Elevage

En barriques bordelaises de 15 à 18 mois (35% neuves)

## Assemblage

70% Cabernet-sauvignon

25% Merlot

5% Cabernet franc

## Dégustation

La robe est d'une belle couleur brillante. Le nez est fruité avec expression aromatique fumée où domine le cassis, la mûre, les fruits frais bien mûrs. En bouche l'attaque est onctueuse et charnue avec une belle densité, belle structure. La finale est très fraîche.



Wine Enthusiast

92



Wine Advocate

92



James Suckling

91



COMPAGNIE MÉDOCAINE  
DES GRANDS CRUS

[www.medocaine.com](http://www.medocaine.com)

FR-Blanquefort 33290 - +33556955495 - [contact@medocaine.com](mailto:contact@medocaine.com)