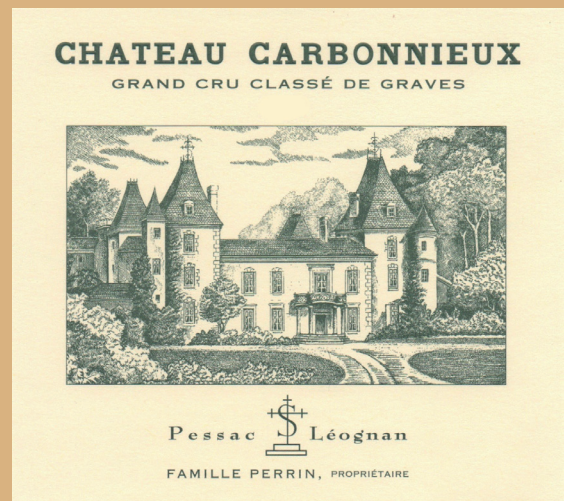
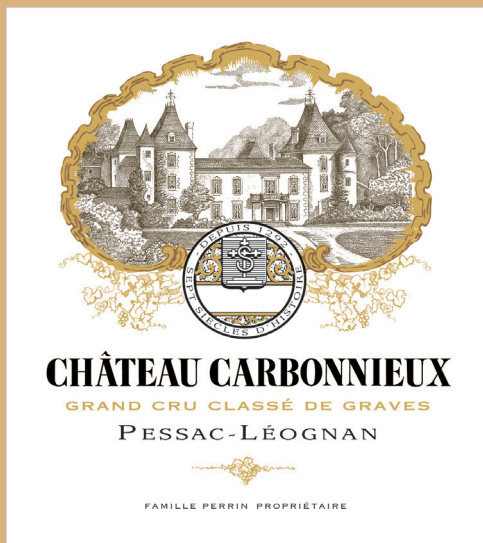


Château Carbonnieux

Fiche Technique Primeurs 2019



CHÂTEAU CARBONNIEUX BLANC

Méthode culturale :

Gestion parcellaire en lutte raisonnée intégrée
(membre du SME Bordeaux, certifiée ISO14001)

Certifié HVE3

Dates de récolte :

Sauvignon Blanc du 29/08 au 12/09

Sémillon du 12/09 au 18/09

Vendanges manuelles

Double sélection des baies (sur pied et table de tri)

Refroidissement des grappes si nécessaire

Pressurage : lent sous gaz inerte

Nombre total de lots : 27

Rendement : 42 l/ha

%Alc : 13 - pH : 3.1 - AT : 4,4 g/l

Fermentation : en barriques, durée moy. 10j

Date d'entonnage : du 01/09 au 22/09

Eleavage : Bois neuf 25%, avec bâtonnage

4 volumes de contenants- 10 mois environ

Assemblage : 65% Sauvignon, 35% Sémillon

Château CARBONNIEUX ROUGE

Méthode culturale :

Gestion parcellaire en lutte raisonnée intégrée
(membre du SME Bordeaux, certifiée ISO14001)

Certifié HVE3

Dates de récolte :

Merlot du 18/09 au 26/09

Petit Verdot le 30/09 et Cabernet Franc le 27/09

Cabernet Sauvignon du 30/09 au 10/10

Vendanges manuelles

Double sélection des baies (sur pied et table de tri)

Nombre total de lots : 31

Rendement : 45 hl/ha

%Alc : 14,5 - pH : 3,69 - AT : 3,3 g/l

Fermentation : en cuves inox thermo-régulées, durée moy. 9j

Date d'entonnage : du 10/12/2019 au 10/01/2020

Eleavage : bois neuf 40%, en barriques bordelaises 12 à 15 mois

Assemblage : 60% cabernet sauvignon, 30% merlot,
5% cabernet franc, 5% petit verdot