

https://bernard-magrez.com



CHATEAU
LA TOUR CARNET

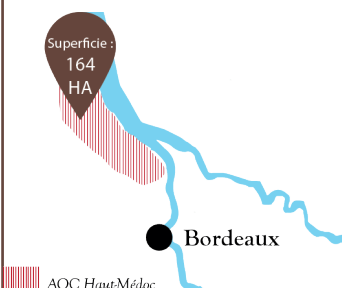
MILLÉSIME 2021

APPELLATION HAUT-MÉDOC
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

HISTOIRE

Le Château La Tour Carnet voit ses origines remonter au XII^e siècle, ce qui fait de lui le plus ancien Château du Médoc. Son architecture est de type médiéval avec une tour construite en 1120, ceinturée de douves. Il a connu des propriétaires célèbres dont la famille de Michel de Montaigne, un des plus grands philosophes français, auteur des Essais, et qui fut deux fois Maire de Bordeaux. Le vignoble du Château La Tour Carnet y a été implanté en 1409.

RÉGION DE PRODUCTION



DENSITÉ DE PLANTATION

8 000 à 10 000 pieds /ha

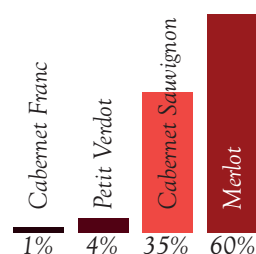
AGE DES VIGNES

26 ans

NATURE DU SOL

Socle d'argile fortement recouvert d'une épaisse couche de graves gunziennes.

ENCÉPAGEMENT



VENDANGES :

Merlot : du 28 Sept. au 08 Oct. 2021
Cab. : du 04 au 14 Oct. 2021

OENOLOGUE CONSEIL :

Michel Rolland

MISE EN BOUTEILLE :

Printemps 2023

SAISONNALITÉ



- * Hiver : Doux et très pluvieux
- * Printemps : Frais, pluvieux avec épisodes de gel
- * Été : Frais et pluvieux

ASSEMBLAGE 2021



- 54% Merlot
- 46% Cabernet Sauvignon



MODE DE CONDUITE DES VIGNES

- Viticulture de précision.
- Premier effeuillage : mi-juillet côté levant.
- Deuxième effeuillage : mi-août côté couchant.
- Vendanges manuelles en cagettes.



VINIFICATION

- Premier tri à la vigne.
- Tri manuel sur tables vibrantes, suivi d'un éraflage avec un WINERY de pellenc.
- Tri optique.
- Refroidissement de la vendange à l'aide d'un tunnel cryogénique (par pulvérisation d'azote liquide).
- Encuvage par gravité à l'aide d'un cuvon.
- Vinification en cuves bois et en cuves ciment de petite capacité.
- Macération pré-fermentaire à froid (8°C).
- Pigeage entièrement manuel.
- Fermentation alcoolique à basse température (28°C).
- Durée de macération de 25 à 32 jour.
- Elevage en barriques de 16 mois, dont 30% de barriques neuves.



Bernard Magrez

