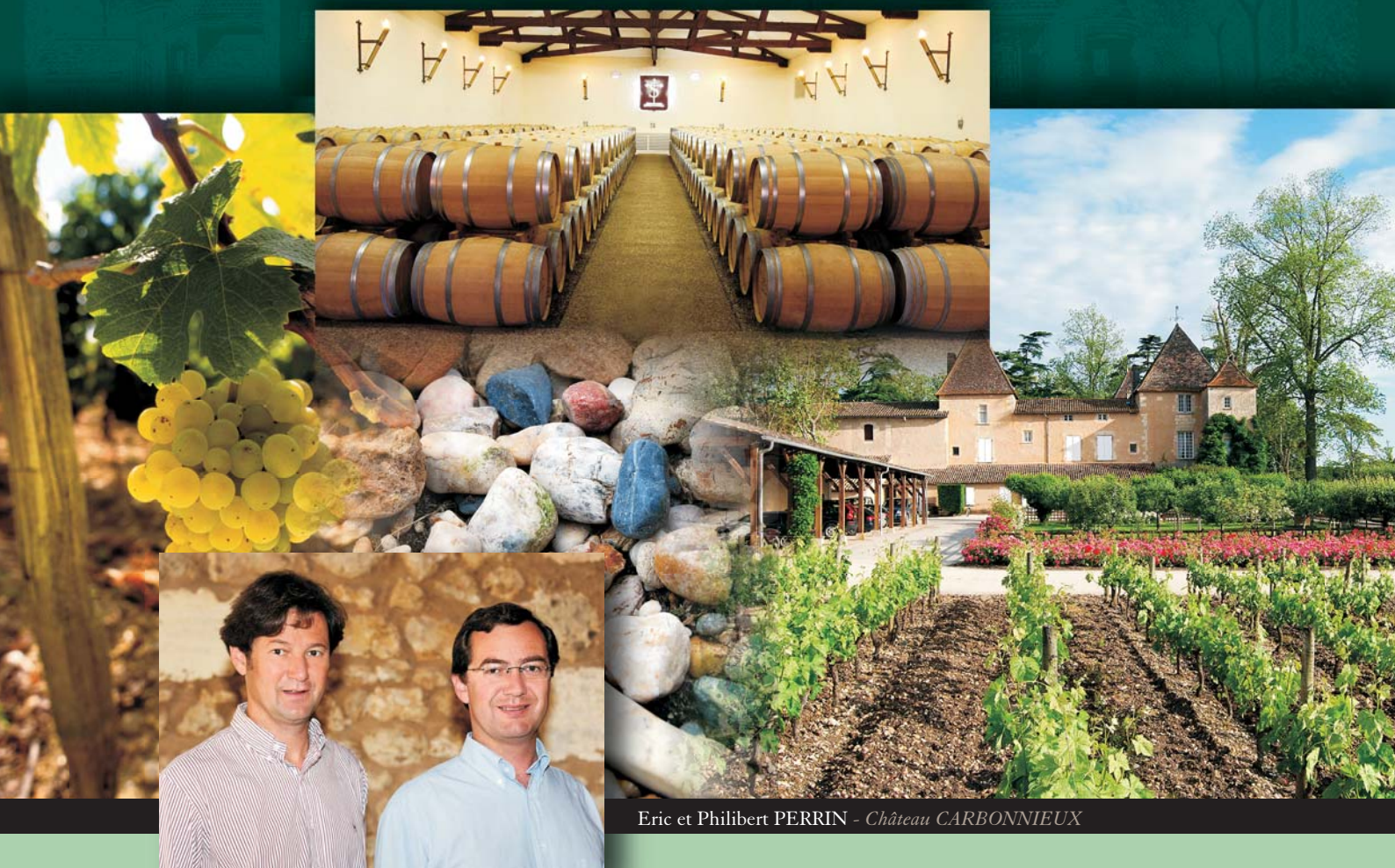


# CHÂTEAU CARBONNIEUX

CRU CLASSÉ DE GRAVES - A.O.C. PESSAC-LÉOGNAN



Eric et Philibert PERRIN - *Château CARBONNIEUX*

La vigne et le vin au Château Carbonnieux appartiennent à une longue histoire dont l'origine remonte au XIII<sup>ème</sup>. Les moines Bénédictins de l'abbaye Sainte Croix de Bordeaux et les grandes familles Ferron et Bouchereau marquèrent de leur empreinte la vie de ce domaine. En 1956, Marc Perrin acquiert et restaure le château dont le titre de Cru Classé fut confirmé en 1959. Antony Perrin, son fils, poursuit les améliorations et assure à ce vin une renommée internationale. Aujourd'hui Eric et Philibert, ses enfants, administrent la propriété familiale.

Le vignoble blanc du château Carbonnieux est situé sur les pentes argilo-calcaires de la célèbre croupe de graves garonnaises. C'est sur ces terroirs rares et recherchés que sont produits les meilleurs vins blancs dont la typicité est reconnue depuis des siècles. 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.

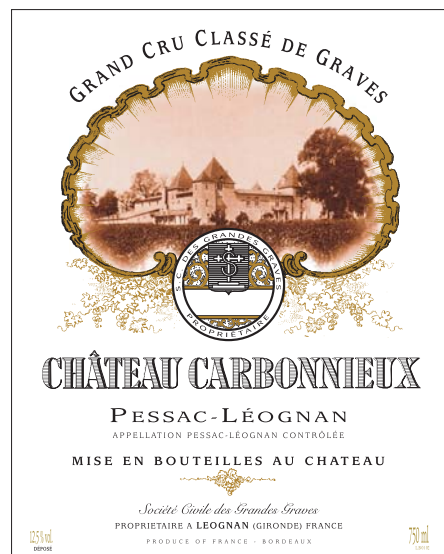
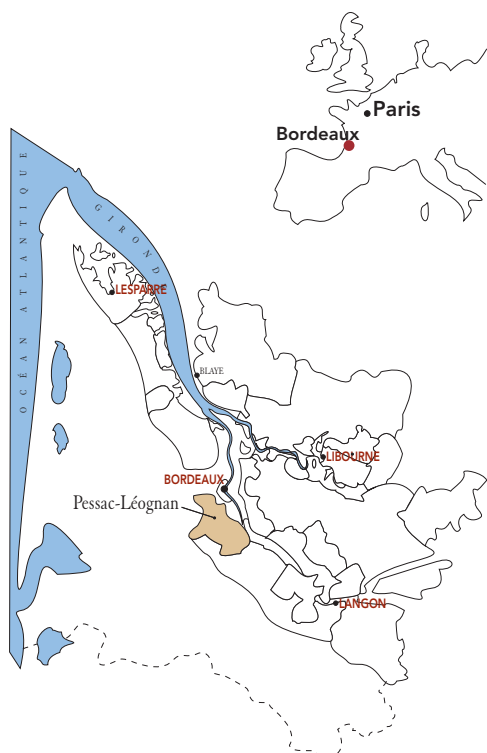


Château Carbonnieux's vineyard and wine share a long history which goes back to the 13th century. The Benedictine monks of Bordeaux's Holy Cross abbey and the great Ferron and Bouchereau families all left their mark on the property. In 1956, Marc Perrin acquired and restored the château, which definitively earned the title of Cru Classé in 1959. Antony Perrin, his son, continued the improvements and gave this wine an international reputation. Today Eric and Philibert, his children, manage the family property.

The vineyard for Château Carbonnieux's white wine is situated on clay-limestone slopes which support the region's famous Garonnaise gravel. These rare and respected terroirs produce exceptional white wines whose superior character has been recognized for centuries. When young, Carbonnieux's white wine charms with its freshness, its purity and its fruity, floral aromatic intensity. When mature, it develops notes of dried and preserved fruit which offer numerous opportunities for satisfying food matches.

# CHÂTEAU CARBONNIEUX

## CRU CLASSÉ DE GRAVES - A.O.C. PESSAC-LÉOGNAN



### APPELLATION

Pessac-Léognan.

### SUPERFICIE DU VIGNOBLE

Blanc : 42 ha

### SOL

Graves profondes et argilo-calcaire.

### ENCÉPAGEMENT

Blanc : 65% Sauvignon, 35% Sémillon.  
Taille en guyot double.  
Densité de plantation : 7200 pieds/ha.  
Porte-greffe : 101/14 3309 Fercal

### AGE MOYEN DU VIGNOBLE

30 ans blanc

### CONDUITE DU VIGNOBLE

Culture raisonnée.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles.  
Tri sur pied et au cuvier.  
Pressurage lent ou macération pelliculaire.  
Débourbage à froid.  
Fermentation en barriques.  
Elevage en barriques de 10 mois avec bâtonnage (30%neuves).

### PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

Blanc : 180 000 bouteilles.  
Seconds vins : La Croix de Carbonnieux et Ch. Tour Léognan.  
Commercialisation par le Négocio de Bordeaux.

### PROPRIÉTAIRE

SCEA A. Perrin & Fils.  
Co-gérants : Eric, Philibert Perrin.  
Chef de culture : Jacky Pichon.  
Oenologue : Romain Racher.  
Conseil : Denis Dubourdiou.

### APPELLATION

Pessac-Léognan.

### VINEYARD SIZE

White : 42 ha

### SOIL

Deep gravel and clay-limestone.

### GRAPE VARIETIES

White : 65% Sauvignon, 35% Sémillon.  
Double guyot pruning.  
Planting density : 7200 vines/ha.  
Root-stock : 101/14 3309 Fercal

### AVERAGE AGE OF VINEYARD

White : 30 years.

### VINEYARD MANAGEMENT

Managed intervention.

### VINIFICATION

Hand harvesting.  
Selecting picking and sorting in the vat room.  
Gentle pressing or skin contact.  
Cold clarification(débourbage).  
Barrel fermenting.  
Barrel aging for 10 months (30% new oak) with lees stirring.

### AVERAGE ANNUAL PRODUCTION

White : 180 000 bottles.  
Second wines : La Croix de Carbonnieux and Ch. Tour Léognan.  
Sold through the Bordeaux Négociants.

### OWNER

SCEA A. Perrin & Fils.  
Co-managers : Eric, Philibert Perrin.  
Vineyard master : Jacky Pichon.  
Oenologist : Romain Racher.  
Consultant : Denis Dubourdiou.

## CHÂTEAU CARBONNIEUX

Adresse / Address : 33850 Léognan - Téléphone / Phone : 00 33 (0)5 57 96 56 20 - Télécopie / Fax : 00 33 (0)5 57 96 59 19  
E-mail : info@chateau-carbonnieux.fr - Web : www.carbonnieux.com