

Fiche Technique Primeurs 2021



CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
PESSAC-LÉOGNAN

ÉCHANTILLON

MILLÉSIME :

PRÉLEVÉ LE :

Propriétaires: **Famille Perrin**
Gérants: **Éric & Philibert Perrin**
Maitre de Chai: **Andréa Perrin**
Chef de Culture: **Freddy Flé**
Responsable Commercial: **Marc Perrin**
Consultant: **Christophe Ollivier**

Méthode culturale

Vignoble d'un seul tenant autour du Château. **Gestion parcellaire en lutte raisonnée intégrée**, de la vigne jusqu'à la fin de l'élevage.

Membre du SME Bordeaux, certifiée ISO14001 depuis 2011 et Vignoble certifié HVE3 depuis 2017.
Programme bio étendu sur 25% du vignoble en 2021.

CHÂTEAU CARBONNIEUX BLANC

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES PRIMEURS 2021

Superficie totale: 45 hectares

Âge moyen: 30 ans

Dates de récolte

Sauvignon Blanc du 2/09/2021 au 14/09/2021

Sémillon du 15/09/2021 au 20/09/2021

Vendanges manuelles

Double sélection des baies (sur pied et table de tri). Refroidissement des grappes si nécessaire. Grappes entières ou éraflées.

Pressurage: pneumatique lent et doux sous gaz inerte Débourbage à froid

Nombre total de lots: 28

Rendement: 40 hl/ha

%Alc: 13,5 **PH:** 3,2 **AT:** 4,5 g/l

Fermentation : en barriques (225 et 400L) foudres (30 et 50 hl), durée moyenne 10 jours

Date d'entonnage : du 10/09/2021 au 27/09/2021

Elevage : Bois neuf 25% - 10 mois environ avec bâtonnage

Assemblage : 67% Sauvignon Blanc, 33% Sémillon

Mise en Bouteille : fin 2022 (prévisionnel)

Deuxièmes vins: Croix de Carbonnieux, Château Tour-Léognan

CHÂTEAU CARBONNIEUX ROUGE

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES PRIMEURS 2021

Superficie totale: 55 hectares

Âge moyen: 25 ans

Dates de récolte

Merlot du 21/09/2021 au 04/10/2021

Petit Verdot le 30/09/2020

Cabernet Franc le 06/10/2021

Cabernet Sauvignon du 05/10/2020 au 14/10/2020

Vendanges manuelles

Triple sélection des baies (sur pied, table de tri avant et après éraflage)

Nombre total de lots: 30

Rendement : 40 hl/ha

%Alc: 13,5 **PH:** 3,7 **AT:** 3,6 g/l

Fermentation : en cuves inox thermo-régulées. Durée moyenne de 10 jours

Date d'entonnage : du 15/12/2021 au 12/01/2021.

Elevage : Bois neuf 40%, en barriques bordelaises -15 à 18 mois

Assemblage : 58% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 7% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

Mise en Bouteille : printemps 2023 (prévisionnel)

Deuxièmes vins: Croix de Carbonnieux, Château Tour-Léognan



CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
PESSAC-LÉOGNAN

Château Carbonnieux – 33850 Léognan
Tél: + 33 5 57 96 56 20 – Mail: info@chateau-carbonnieux.fr