

# 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

