



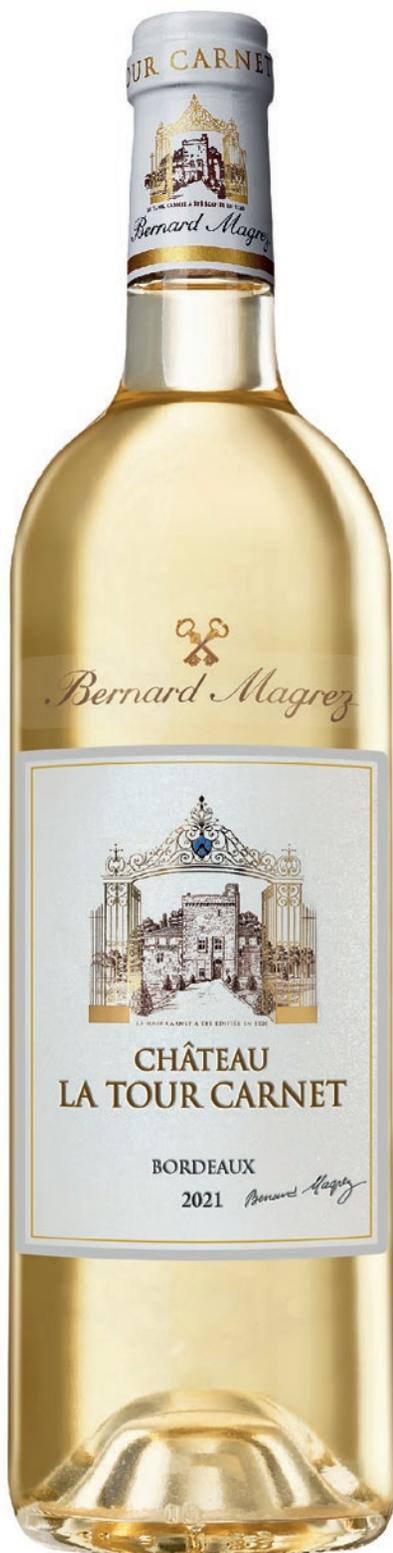
https://bernard-magrez.com



CHÂTEAU  
LA TOUR CARNET

# MILLÉSIME 2021

## APPELLATION BORDEAUX BLANC



Bernard Magrez

### HISTOIRE

Le Château La Tour Carnet voit ses origines remonter au XIIe 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 pieds /ha

### AGE DES VIGNES

20 ans

### NATURE DU SOL

Argilo-calcaire

### ENCÉPAGEMENT



### VENDANGES :

Sémillon : 27 Sept. 2021  
Sauv. Blc : 21 et 27 Sept. 2021

### OENOLOGUE CONSEIL :

Michel Rolland

### MISE EN BOUTEILLE :

Mars 2022

### SAISONNALITÉ



- ❄ Hiver : Doux et très pluvieux
- 🌸 Printemps : Frais, pluvieux avec épisodes de gel
- ☀ Été : Frais et pluvieux

### ASSEMBLAGE 2021



- 50% Sauvignon Blanc
- 50% Sémillon



### MODE DE CONDUITE DES VIGNES

- Enherbement semé.
- Ebourgeonnage et échardage 2ème quinzaine de Juin.
- Suppression des entrecoeurs à partir du 1er Juillet.
- Effeuilage à partir de la mi-Juillet.



### VINIFICATION

- Premier tri à la vigne.
- Récolte intégrale en petites cagettes.
- Pressurage de la vendange entière avec un pressoir pneumatique pendant environ 2 heures.
- Débourage à froid pendant 24 heures.
- Fermentation alcoolique entre 15°C et 18°C pendant environ 15 jours.
- Elevage sur lies fines de 6 mois avec bâtonnages des lies 1 à 2 fois par semaine.

