



https://bernard-magrez.com



CHÂTEAU
LA TOUR CARNET

MILLÉSIME 2021

APPELLATION BORDEAUX BLANC



CHÂTEAU
LA TOUR CARNET

BORDEAUX

2021

Bernard Magrez

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

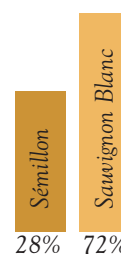
AGE DES VIGNES

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.

- Débourbage 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.

