



CHÂTEAU LA TOUR CARNET

Le Château La Tour Carnet voit ses origines remonter au XII^e 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 1407.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appellation :

Grand Cru Classé en 1855 - Haut-Médoc

Lieu : Saint-Laurent Médoc

Superficie : 122 hectares

Encépagement : 59% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc

Age des vignes : 30 ans

Densité de plantation : 8 000 à 10 000 pieds par hectare

Nature du sol : Socle d'argile fortement calcaire recouvert d'une épaisse couche de graves gunziennes

Mode de conduite du vignoble :

- Viticulture de précision
- 1^{er} effeuillage : à partir du 11 juillet côté levant
- 2^{ème} effeuillage : à partir du 13 août côté couchant
- Vendanges manuelles en cagettes

Vinification :

- 1^{er} tri à la vigne.
- Tri manuel sur table vibrante avant et après éraflage avec une équipe de 35 personnes, suivi d'un éraflage avec une WINERY de pellenc
- Refroidissement de la vendange à l'aide d'un tunnel cryogénique (par pulvérisation d'azote liquide)
- Encuvage par gravité à l'aide d'un cuvonn
- Vinification en cuves bois et en cuves ciments de petite capacité
- Macération pré-fermentaire à froid (8°C)
- Pigeages entièrement manuels.
- Fermentations alcooliques à basse température (28°C)
- Durée de macération de 25 à 32 jours
- Elevage en barriques de 16 mois, dont 30% de barriques neuves

Mise en bouteille : Prévus pour 2016

Date de vendanges :

- Du 22 septembre au 14 octobre pour le Merlot
- Du 18 au 23 octobre pour le Cabernet Sauvignon
- 14 octobre pour le Petit Verdot

Oenologue conseil : Michel Rolland



ASSEMBLAGE 2014

68% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
2% Petit Verdot