

## CHATEAU LA TOUR CARNET GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Le Château La Tour Carnet voit ses origines remonter au XII<sup>e</sup> 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 :** 115 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 des vignes :**

- Viticulture de précision
- 1er effeuillage : à partir du 15 juillet côté levant
- 2ème effeuillage : à partir du 13 août côté couchant
- Vendanges manuelles en cagettes.

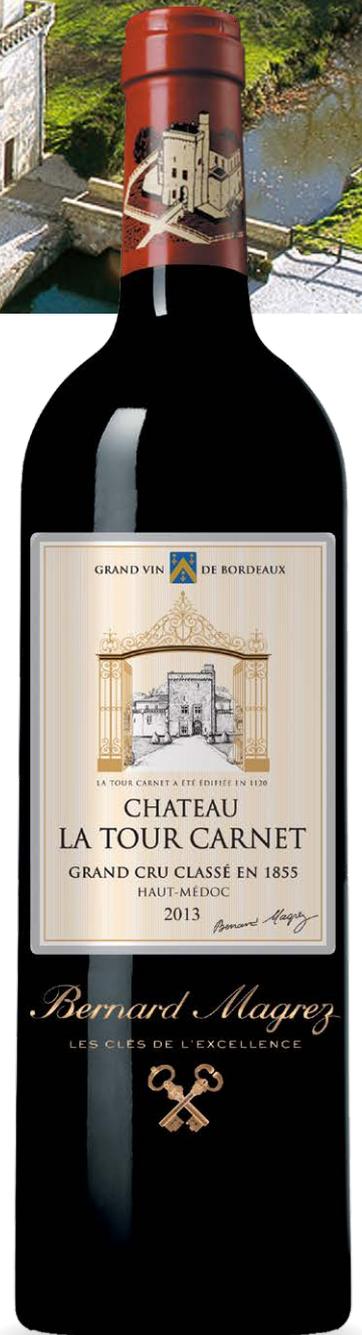
**Vinification :**

- 1er 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.

**Rendements moyens :** 32 hl par hectare

**Mise en bouteille :** Prévues en mai 2014

**Date de vendanges:** Du 1 au 17 octobre



ASSEMBLAGE 2013

55% Merlot  
45% Cabernet Sauvignon