



CHÂTEAU LA TOUR CARNET

MILLÉSIME 2024

-  Hiver : doux et très arrosé
-  Printemps : frais, avec un excès d'eau en Mai
-  Été : frais
-  Vendanges du 24 sept. au 9 oct.

RENDEMENT
25 hl/ha

ASSEMBLAGE



- 63% Merlot
- 33% Cab. Sauv.
- 3% Petit Verdot
- 1% Cab. Franc

APELLATION
AOC Haut-Médoc

SUPERFICIE
234 ha

ENCÉPAGEMENT

- 58% Merlot
- 37% Cab. Sauv.
- 4% Petit Verdot
- 1% Cab. Franc



ÉLEVAGE



60% en barriques (1/2 de bois neuf + 1/2 de bois d'1vin)



40% en cuve inox, bois et ciment

MISE EN BOUTEILLE
Juin - Juillet 2026

NATURE DU SOL

Socle d'argile fortement calcaire recouvert d'une épaisse couche de graves günziennes.

DENSITÉ

8 000 - 10 000 pieds/ha

AGE DES VIGNES

25 ans

DÉGUSTATION



Robe limpide et brillante aux reflets violets.



Arômes de fruits rouges frais évoluant sur des notes d'épices et de tabac.



Attaque en bouche précise et équilibrée avec une finale très fine et gourmande.

NOS ENGAGEMENTS

