



CHATEAU 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 : Bordeaux Blanc

Lieu : Saint Christoly-Médoc

Superficie : 1,25 hectares

Encépagement : 72% Sauvignon Blanc, 28 % Sémillon

Age des vignes : 17 ans

Densité de plantation : 7 000 pieds par hectare

Nature du sol : argilo-calcaire

Mode de conduite des vignes :

- Enherbement semé
- Ebourgeonnage et échardage 2^eme quinzaine de juin
- Suppression des entrecoeurs à partir du 1^{er} juillet
- Effeuilage à partir du 10 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.
- Stabulation liquide à froid de 6 à 8 jours
- Fermentation alcoolique entre 15°C et 18°C pendant environ 15 jours
- Elevage sur lies fines de 8 à 10 mois avec bâtonnages des lies 1 à 2 fois par semaine
- Ce vin ne sera ni pompé, ni filtré jusqu'à sa mise en bouteille : l'ensemble des manipulations de vinification et d'élevage s'effectueront par gravité

Mise en bouteille:
Avril 2019

Date de vendange:
Sémillon 18 septembre
Sauvignon blanc 10 et 17 septembre



ASSEMBLAGE 2018

40% Sauvignon blanc
60% Sémillon



Bernard Magrez

La signature Bernard Magrez est la garantie de l'engagement d'un grand propriétaire, qui depuis 40 ans a concentré toute sa détermination et toute son énergie au service de la qualité de ses vins. Cette signature est par ailleurs soutenue par une campagne média nationale et internationale qui fait de Bernard Magrez le premier annonceur du vin en France.