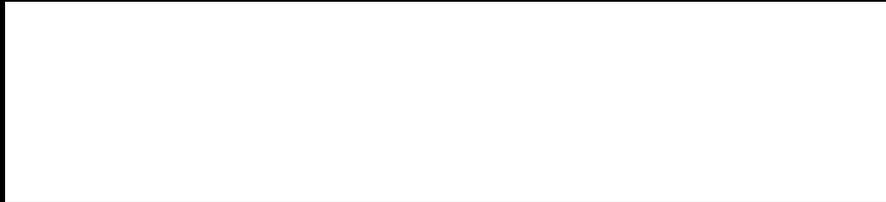


*Bernard Magrez*



---

MILLÉSIME 2018



**CHÂTEAU  
LA TOUR CARNET**  
**GRAND CRU CLASSÉ EN 1855**  
HAUT-MÉDOC





## SON HISTOIRE

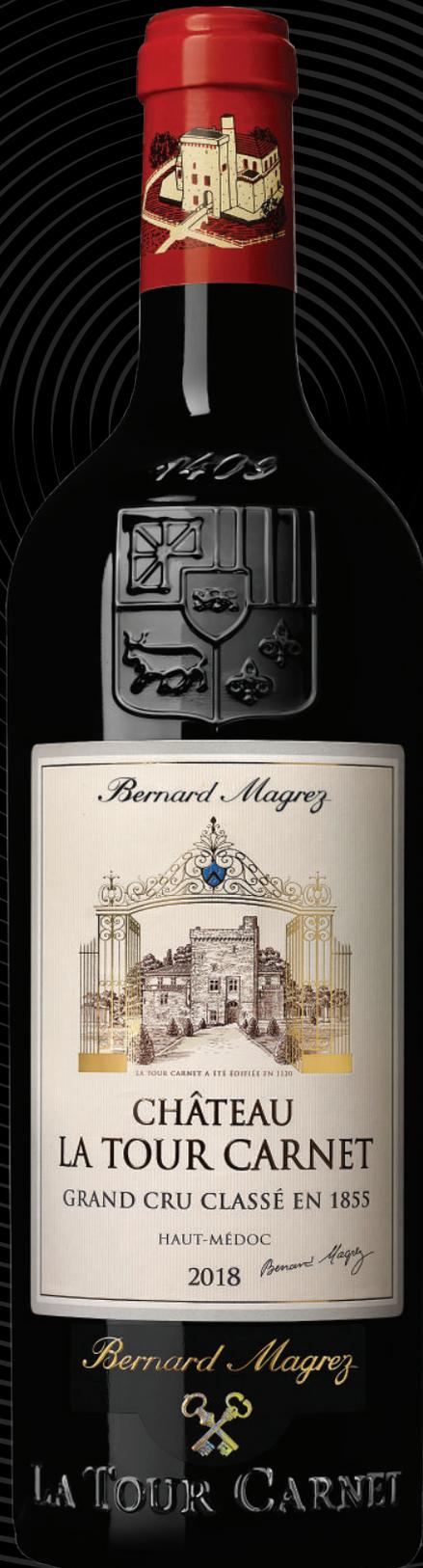
Erigée en 1111, la tour du Château La Tour Carnet domine encore aujourd'hui ce grand vignoble d'exception.

L'Histoire de France se confond ici avec celle du domaine, anciennement la propriété de la famille Montaigne, qui donnera à la France l'un de ses plus brillants philosophes.

Situé sur un terroir admirable qui produit, millésime après millésimes, un grand vin reconnu pour son élégance et son caractère, Château La Tour Carnet s'inscrit indéniablement dans la grande Histoire des Grands Crus Classés du Haut-Médoc.

## SES CARACTÉRISTIQUES

- Grand Cru Classé de 1855
- Un vin au terroir unique dans le Médoc propice au merlot
- Un des plus anciens témoins de l'histoire de Bordeaux, construit en 1120
- La demeure d'un illustre écrivain : Michel de Montaigne.
- A la pointe de l'innovation, pour une quête permanente de l'excellence
- Un Grand Cru Classé « mondial » reconnu pour sa très grande qualité et son accessibilité.





CHÂTEAU  
LA TOUR CARNET  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
HAUT-MÉDOC



## ASSEMBLAGE

60% Merlot  
40% Cabernet Sauvignon

## COMMENTAIRES ET DÉGUSTATION

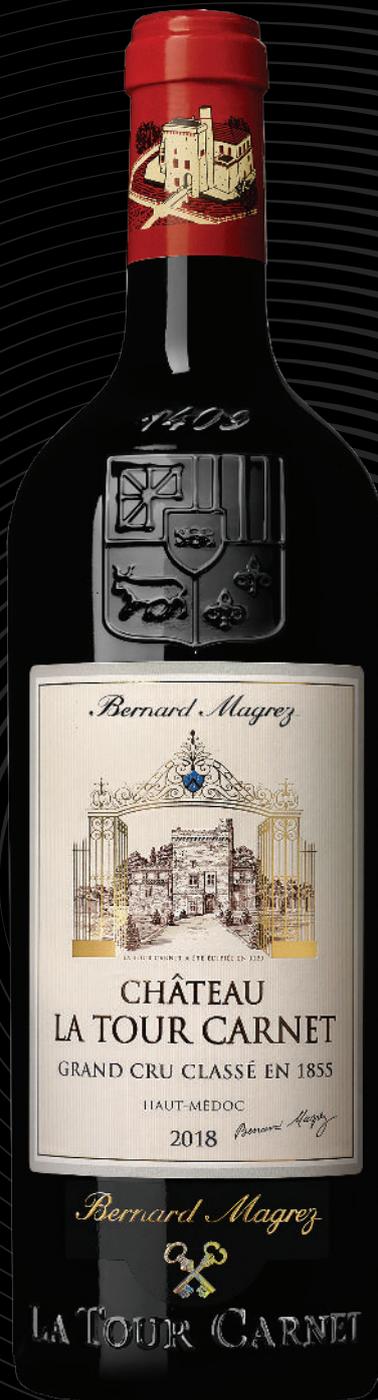
Couleur :  
Nez :  
Bouche :

## NOTES DE DÉGUSTATION



CHÂTEAU  
LA TOUR CARNET  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
HAUT-MÉDOC

## LES HABILLAGES





CHÂTEAU  
LA TOUR CARNET  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
HAUT-MÉDOC

## LA CONTRE-ÉTIQUETTE



*Bernard Magrez*  
CHATEAU LA TOUR CARNET

Depuis son érection au XII<sup>ème</sup> siècle, Château La Tour Carnet se confond avec l'histoire de France. Desormais de la famille Montaigne au XVIII<sup>ème</sup> siècle, son vin devient célèbre en 1855 lors de son entrée au classement des Grands Crus. Les meilleurs technologues sont sollicités pour garantir toutes les qualités de son magnifique terroir viticole. Ce vin est aujourd'hui servi sur les plus grandes tables du monde. La vendange 2013 a débuté le 1<sup>er</sup> octobre.

Château La Tour Carnet has been the witness to the history of France since it was founded in the 12th century. The estate belonged to the Montaigne family in the 16th century, its wine becoming famous when it joined the 1855 Grand Cru classification. The best technics are used to express the great qualities of its magnificent vineyard. The wine is served today in the world's best restaurants. The harvest began on October 1st, 2013.

*Bernard Magrez*  
Contains Sulphites - Contains Sulphites - Bevat Sulfieten  
Indeholder Sulfiter - Sisältää Sulfitteja - Innehåller Sulfiter  
Inneholder Sulfiter - Zawiera Siarczyny - Enthält Sulfite

QR code  
VIN/ROSE  
Récolte 2018

Mise en bouteille au Château  
Par Château La Tour Carnet S.A.S.  
À Saint-Laurent-Médoc  
(33112 FRANCE)  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE  
www.bernard-magrez.com

750 ml  
13,84% vol  
HAUT-MÉDOC  
AFFILIATION IJAU MÉDOC COMÉDULAS

## CHATEAU *Magrez Fombrauge*

J'ai apporté toute mon attention à ce grand vin, reflet de l'expérience acquise avec mon vin "Château Pape Clément - Grand Cru Classé".  
Les vignes du Château Magrez Fombrauge sont situées au coeur d'un site archéologique. Des fouilles, débutées en 1950, ont mis à jour un oppidum datant du 1<sup>er</sup> millénaire avant Jésus Christ. De nombreux vestiges de l'époque de l'âge de fer y ont été découverts. Le vignoble est composé d'une parcelle de Merlot (70%) et d'une parcelle de Cabernet Franc (30%). Chaque parcelle, chaque baie et chaque pied est choyé selon des règles dignes de l'orfèvrerie. Ce vin est élevé 18 mois en fûts de chêne Français. Il est présent sur les plus grandes tables du monde.

"I have devoted my utmost care and attention to this great wine, applying the lessons learned at my Grand Cru Classé estate - Château Pape Clément."  
The Magrez Fombrauge vines are located in the heart of an archeological site. Digs began in 1950 and uncovered a villa dating from 1000 B.C. The vineyard is planted with 70% of merlot and 30% of Cabernet Franc grape varieties. Each plot, each vine and each berry had been selected to make this very high quality and rare wine. This wine was aged 18 months in French oak barrels. It's now served in the finest restaurants of the world.

Contient des Sulfites - Contains Sulphites - Bevat Sulfieten  
Indeholder Sulfiter - Sisältää Sulfitteja - Innehåller Sulfiter  
Inneholder Sulfiter - Zawiera Siarczyny - Enthält Sulfite



*Bernard Magrez*

Récolte 2018

Mise en bouteille au château par  
Château Magrez Fombrauge S.A.S. à F33330  
PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE

www.bernard-magrez.com



LA TOUR CARNET A BÉZIERS EN 1855  
**CHÂTEAU  
LA TOUR CARNET**  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
HAUT-MÉDOC

## LE CONDITIONNEMENT



*Conditionnement :*  
En caisse bois par 6 ou 12 bouteilles



CHÂTEAU  
LA TOUR CARNET  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
HAUT-MÉDOC

