

*Bernard Magrez*



---

VINTAGE 2018





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







## HISTORY

Built in 1111, the tower of Château La Tour Carnet still dominates this great and exceptional vineyard today. Here the history of France is intertwined with that of the estate, which was to become the property of the Montaigne family, who gave France one of its most brilliant philosophers. Situated on an admirable terroir that produces a great wine vintage after vintage, recognised for its elegance and its character, Château La Tour Carnet is undoubtedly part of the great history of the Classed Growths of the Haut-Médoc.

## SOME CHARACTERISTICS

- A Grand Cru Classé 1855
- A wine produced from a unique terroir suited to Merlot
- One of Bordeaux's oldest wine properties built in 1120
- The former residence of an illustrious writer: Michel de Montaigne
- Cutting edge innovation in an ongoing quest for excellence
- An international Grand Cru Classé recognized for its exceptional quality and accessibility





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



---

## BLEND

60% Merlot  
40% Cabernet Sauvignon

---

## COMMENTS AND TASTING NOTES

Couleur :  
Nez :  
Bouche :

---



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

## PRESENTATION







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

BACK LABEL



*Bernard Magrez*  
CHÂTEAU LA TOUR CARNET

Depuis son édification au XII<sup>ème</sup> siècle, Château La Tour Carnet se confond avec l'histoire de France. Desseins de la famille Montaigne au XVI<sup>ème</sup> siècle, son vin devient célèbre en 1855 lors de son entrée au classement des Grands Crus. Les nouvelles techniques sont utilisées pour exprimer 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 12<sup>th</sup> century. The estate belonged to the Montaigne family in the 16<sup>th</sup> century, its wine becoming famous when it joined the 1855 Grands Crus classification. The best techniques 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 1<sup>st</sup>, 2013.

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



VIN/WHITE  
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  
Produit de France - France - France - France - France



750 ml  
25.36 fl. oz.

HAUT-MÉDOC

APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE



CHATEAU  
*Magrez Fombrange*

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 Fombrange sont situées au cœur 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 Fombrange vines are located in the heart of an archaeological 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



Récolte 2018

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

[www.bernard-magrez.com](http://www.bernard-magrez.com)



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



Packaging :  
In wooden cases of 6 or 12 bottles





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

