

Château Carbonnieux

Pessac-Léognan Blanc 2005

Vin : Pessac-Léognan Blanc Château Carbonnieux 2005

Région : Bordeaux

Appellation : AOC Pessac-Léognan

Cépages : 65% Sauvignon et 35% Sémillon

Présentation : Domaine dirigé par la famille Perrin depuis 1956. Superficie de 42 hectares, croupe argilo calcaires de graves garonnaises profondes. Vignes d'une trentaine d'années. Vignoble conseillé par l'œnologue Denis Dubourdiou.

Culture : Conduite du vignoble en culture raisonnée. Taille en guyot double.

Densité de plantation de 7.200 pieds à l'hectare. Vendange manuelle. Tri sur pied et au cuvier. Pressurage long ou macération pelliculaire. Débourage à froid. Fermentation en barrique.

Vinification : Elevage 10 mois en futs, renouvelés par tiers.

Dégustation : Le vin charme par sa fraîcheur et son intensité aromatique, à la fois fruitée et florale, sur les fleurs blanches et le buis. Avec l'âge, il

développe des notes de fruits secs et confits.

Apogée : 2012 - 2025

Service : 12° C

Accompagnement idéal : Bar, turbot, sole, crustacés, coquilles Saint-Jacques à la nage, petits fromages de chèvre...

Prix : En 2012, 30 € en caviste.

