



## Château Carbonnieux



### Type de vin

Rouge



### Appellation & Région viticole

Pessac-Léognan | Bordeaux



### Cépages

Cabernet Sauvignon (49%), Merlot (45%), Petit Verdot (4%), Cabernet Franc (2%)



### Producteur

Famille Perrin à Léognan (33850)



### Commentaire

Le Château Carbonnieux est l'un des plus anciens du Bordelais. Il faut remonter à 1234 pour trouver la trace de Ramon Carbonnieux qui aurait laissé son nom à ce domaine fondé au XIII<sup>ème</sup> siècle par les Bénédictins de l'Abbaye de Sainte-Croix. Il passera aux mains de différentes familles avant que Marc Perrin ne l'achète en 1956 après son premier classement comme Grand Cru de Graves en 1953, confirmé en 1959 lors du classement officiel des Grands Crus de Graves. Depuis lors, par petites touches, cette vaste propriété de 170 hectares de terres, dont 92 hectares de vignes, n'a cessé d'évoluer avec une qualité grandissante année après année. Ce sont les petits-fils, Eric et Philibert Perrin, qui dirigent aujourd'hui le domaine Carbonnieux dont les tourelles du Château constituent le point culminant de la commune de Léognan.



### Dégustation

A la fois moderne et traditionnelle, la vinification des vins rouges est conduite avec une extraction lente et douce de façon à préserver leur rondeur et la typicité minérale de leur terroir. Les tanins sont équilibrés et soyeux en harmonie avec les fruits rouges (cassis, mûre, cerise...) laissant paraître des notes grillées conférées par l'élevage en fûts de chêne français de haute qualité. Seuls les meilleurs lots dégustés entreront dans la composition finale du cru classé Château Carbonnieux rouge.



### Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Caisse bois de 6 - 2019