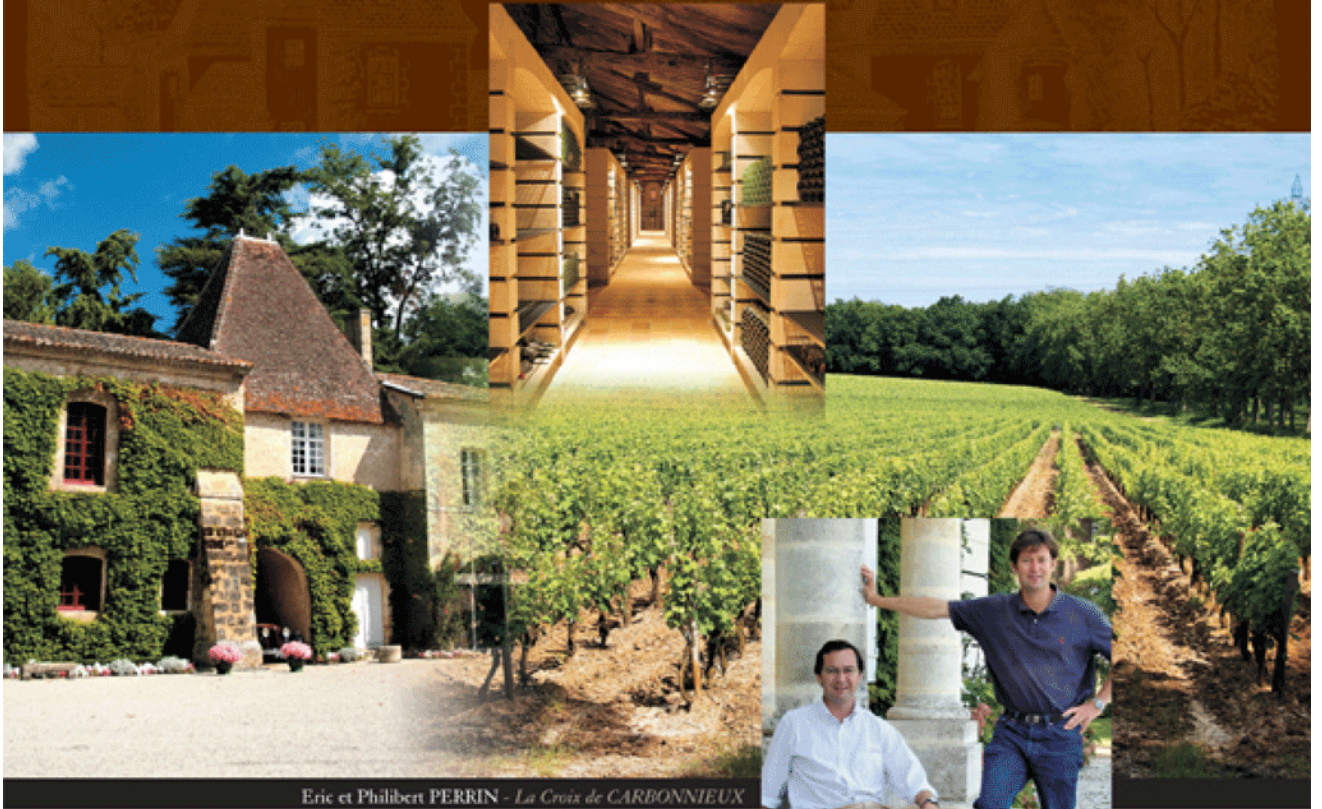


LA CROIX DE CARBONNIEUX

GRAND VIN DE GRAVES - A.O.C. PESSAC-LÉOGNAN



Eric et Philibert PERRIN - La Croix de CARBONNIEUX

La Croix de Carbonnieux est un vin d'épcuriens, particulièrement prisé par la restauration et destiné aux amateurs de vins, respectueux de leur terroir.

Pour les Rouges, la vinification est conduite avec une extraction lente et douce de façon à préserver le fruit et la typicité des sols. L'élevage se déroule dans des barriques de chêne merrain, ce qui confère au vin un boisé fin et élégant avec des notes grillées. Nous recommandons de les boire jeunes, cependant leur structure leur permet de passer quelques années en cave.

Pour les Blancs les vinifications sont menées sur les conseils du Pr. Dubourdieu. L'assemblage est dominé par le sauvignon, qui apporte vivacité, fraîcheur et arômes. Le sémillon, pour sa part, complète la structure de ce vin de plaisir par sa rondeur et son volume en bouche. Friands dans leur jeunesse, les vins de La Croix de Carbonnieux développeront pleinement leur bouquet si l'on sait être patient.



La Croix de Carbonnieux is a wine for epicureans, and is particularly appreciated by the restaurant trade and those who enjoy a wine which is respectful of its terroir.

Vinification of the Red uses a slow and soft extraction to preserve the fruit and the character of the soils. Aging takes place in « merrain » oak barrels to give the wine a fine and elegant woody character with grilled aromas. We suggest drinking the wine when young, although its structure allows for several years of cellar aging.

The White wine is vinified with the guidance of Pr. Dubourdieu. The assemblage is dominated by its Sauvignon, which contributes freshness and a lively aromatic character. Sémillon completes the structure of this wine made for pleasure, giving roundness and volume in the mouth. Pleasant when young, the wines of la Croix de Carbonnieux fully develop a charming bouquet if allowed to age.

Salada Caprese com tomate confit e mussarela de búfala; Sopa de cebola gratinada com queijo Gruyère. Happy hour no C La Vie Restaurant em 17/5/2012.

LA CROIX DE CARBONNIEUX

GRAND VIN DE GRAVES - A.O.C. PESSAC-LÉOGNAN



APPELLATION

Pessac-Léognan.

SOL

Grave profonde sur côtes et argilo-calcaire.

ENCÈPAGEMENT

Blanc : 65% Sauvignon, 35% Sémillon.
Rouge : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot.
Densité de plantation : 7200 Pieds/ha.

AGE MOYEN DU VIGNOBLE

15 ans.

CONDUITE DU VIGNOBLE

Culture raisonnée.

VINIFICATION

Vendanges manuelles.
Blanc : Pressurage lent ou macération pelliculaire.
Fermentation en barriques.
Elevage de 9 mois en barriques avec bâtonnage (25% neuves).
Rouge : Cuivaison 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées.
Elevage de 12 mois en barriques (35% neuves).

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

Rouge : 30 000 bouteilles.
Blanc : 20 000 bouteilles.

PROPRIÉTAIRE

SCEA A. Perrin & Fils.
Co-gérants : Eric, Philibert Perrin.
Chef de culture : Jacky Pichon.
Oenologue : Romain Racher.
Conseil : Denis Dubourdieu.

APPELLATION

Pessac-Léognan.

SOIL

Deep hillside gravel and clay-limestone.

GRAPE VARIETIES

White : 65% Sauvignon, 35% Sémillon.
Red : 60% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot.
Planting density : 7,200 vines/ha.

AVERAGE AGE OF VINEYARD

15 years.

VINEYARD MANAGEMENT

Managed intervention.

VINIFICATION

Hand harvesting.
White : Gentle pressing or skin contact.
Barrel fermenting.
Barrel aging for 9 months (25% new oak) with lees stirring.
Red : Varing for 3 to 4 weeks in temperature-controlled stainless-steel vats.
Barrel aging for 12 months (35% new oak).

AVERAGE ANNUAL PRODUCTION

Red : 30 000 bottles.
White : 20 000 bottles.

OWNER

SCEA A. Perrin & Fils.
Co-managers : Eric, Philibert Perrin.
Vineyard master : Jacky Pichon.
Oenologist : Romain Racher.
Consultant : Denis Dubourdieu.

LA CROIX DE CARBONNIEUX

Adresse / Address : 33850 Léognan - Téléphone / Phone : 00 33 (0)5 57 96 56 20 - Télécopie / Fax : 00 33 (0)5 57 96 59 19
E-mail : info@chateau-carbonnieux.fr - Web : www.carbonnieux.com

Salada Caprese com tomate confit e mussarela de búfala; Sopa de cebola gratinada com queijo Gruyère. Happy hour no C La Vie Restaurant em 17/5/2012.