



**PESSAC-LEOGNAN AOP - LA CROIX DE CARBONNIEUX 2011
CHATEAU CARBONNIEUX**

L'HISTOIRE ...

Il faut remonter en 1292 pour avoir les origines du Château Carbonnieux, c'est donc l'un des plus anciens du Bordelais. Il aurait été fondé par les moines de l'Abbaye de Sainte-Croix, d'où le nom de ce Second Vin qui rend hommage à ses fondateurs qui ont laissé de nombreuses traces sur la propriété. C'est la famille Perrin qui gère la propriété, ils ont été précurseurs de l'appellation Pessac-Léognan et ont fait connaître le Château Carbonnieux au rang mondial.

LE VIN ...

Région : Bordeaux

Appellation : Pessac-Léognan

Millésime : 2011

Couleur : Blanc

Cépage(s) : 65% Sauvignon, 35% Sémillon

Degré : 13.5%

Contenant : 75cl



Anecdotes ...

Les vendanges sont manuelles. Le pressurage est lent ou macération pelliculaire. La fermentation est réalisée en barriques. Et le vin est élevé 9 mois en barriques avec bâtonnage (25% neuves).

Il paraîtrait qu'en 1726, le 3ème Président des Etats-Unis, Thomas Jefferson, grand amateur de vin serait venu en personne au Château Carbonnieux lors d'une visite en France.

LA DÉGUSTATION :

Œil : jolie robe jaune pâle

Nez : arômes de fruits exotiques, de pamplemousse, les arômes du Sémillon surviennent après ouverture

Bouche : typicité minérale, finale élégante

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température autour de 14°C et surtout à carafier quelques temps avant de servir.

À consommer jusqu'en 2017.

À servir avec une délicieuse langouste farcie.

Ce Pessac-Léognan La Croix de Carbonnieux blanc 2011 est issu d'une sélection qui vise à produire un vin classique, particulièrement prisé par les amateurs de vins, respectueux de leur terroir. Le sauvignon apporte vivacité, fraîcheur et arômes, quant au sémillon, il complète la structure de ce vin par sa rondeur et son volume en bouche.

Récompenses :

Guide Bettane & Desseauve des vins de France 2013 : 17-17,5/20