Château Carbonnieux Blanc, Cru Classé Pessac-Léognan



Issu d'un des plus anciens domaines bordelais fondé au XIII siècle par les Bénédictins, ce cru classé blanc illustre la constance et le savoir-faire historique de Pessac-Léognan. Porté aujourd'hui par la famille Perrin, il allie tradition et précision dans un style frais et harmonieux.

Origine: Le vignoble est implanté sur les croupes de graves profondes de l'appellation Pessac-Léognan, composées de galets et sables drainants. Ces sols emmagasinent la chaleur et favorisent une maturité optimale des cépages blancs, apportant finesse aromatique et tension.

Encépagement: 65% Sauvignon, 35% Sémillon

Vinification: Vendanges suivies d'un pressurage avec débourbage à froid. Fermentation puis élevage de 10 mois en barriques et foudres, avec travail des lies pour développer complexité et texture.

Dégustation: Robe jaune pâle brillante. Nez expressif marqué par les agrumes, les fruits blancs et des notes aromatiques fraîches. Bouche équilibrée entre la vivacité du sauvignon et la rondeur du sémillon, avec une finale persistante et harmonieuse.

Potentiel de garde: de 3 à 7 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal avec poisson cru ou cuisiné, crustacés et coquillages. S'accorde également avec légumes délicats, foie gras, volaille rôtie, fromages ou desserts aux fruits.