



CHATEAU LA TOUR CARNET

Grand Cru Classé en 1855 - Haut Médoc

2009

Caractéristiques techniques :

- **Appellation :** Grand Cru Classé en 1855 - Haut Médoc
- **Surface :** 71.53 ha
- **Sol :** Argilo-calcaire et graveleux
- **Age :** 30 ans d'âge moyen
- **Densité de plantation :** 8 000 à 10 000 pieds par ha
- **Rendement :** 43 hl/ha
- **Encépagement :** 53% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet franc, 2 % Petit verdot
- **Date de vendange :** Du 29 septembre au 22 octobre
- **Production :** 300 000 bouteilles
- **Mise en bouteilles :** du 18 au 31 mai 2011

Conduite du vignoble :

- Détail et dates des travaux en verts :
- 1^{er} effeuillage : du 22 juin au 16 juillet
- Vendanges en vert : du 22 juillet au 5 août
- 2^{ème} effeuillage : du 25 août au 10 septembre
- Vendanges manuelles en cagettes.

Vinification :

- 1^{er} tri à la vigne.
- Tri manuel sur table vibrante avant et après éraflage avec une équipe de 35 personnes, éraflage avec une WINERY de pellenc.
- Encuvage par gravité à l'aide d'un cuvon.
- Vinification de la majorité des lots en cuves bois de petite capacité.
- Macération pré-fermentaire à froid (8°C).
- Pigeages entièrement manuels.
- Fermentations alcooliques à basse température (28°C).
- Durée de macération de 28 à 32 jours.
- Elevage en barriques dont 55% de barriques neuves.
- Pressurage au pressoir pneumatique.