

## CHATEAU DU CARPIA Bordeaux



### PRESENTATION

L'endroit porte le nom de Carpia, « endroit planté de charmes » en vieux français. Le charme est un arbre majestueux et solide au feuillage frais et gracile qui garde ses feuilles très longtemps, même sèches, abritant alors une foule d'insectes pendant l'hiver. C'est l'arbre d'un lieu équilibré et riche en biodiversité, un arbre bien accroché à sa terre. L'arbre des terres du Carpia...

Le Château du Carpia, édifié à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle est une des plus anciennes propriétés familiales de Bordeaux. Depuis 1642, onze générations de la famille de Baritault s'y sont succédées, gérant le domaine avec passion et fidélité.

En 1983, Aude et Xavier Planty reprennent l'exploitation familiale composée de 111 hectares de céréales et de 22 hectares de vignes. L'attachement à cette terre où génération après génération les racines familiales se sont ancrées se lit dans la passion que Aude met à la développer. Pour ces raisons l'exploitation est menée en culture biologique, seule voie envisageable car respectueuse de ce terroir.

### DEGUSTATION

Un Bordeaux Blanc Sec précis, aux arômes d'agrumes, de fleurs blanches, délicatement acidulé. En bouche un vin complexe, équilibré avec la richesse des fruits exotiques.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Surface du vignoble :** 22 hectares.

**Sols :** Doucine du bordelais, graves et limons, fin de la première terrasse de la Garonne. Canton d'Auros au sud de Langon.

**Cépages :** Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris.

**Densité de plantation :** 4000 pieds / ha.

**Méthodes culturales :** Vin biologique certifié par Écocert (fr-bio-01)

**Vinification:** Pressurage lent, débourage à froid puis vinification en barrique.

**Élevage** sur lies fines pendant 2 mois avec bâtonnage une fois par semaine. Assemblage et collage.