



2019 Château Cantelys Blanc

Pessac-Léognan AOC

Un Pessac-Léognan blanc de la maison Smith Haut Lafitte

Description:

Château Cantelys appartient à Florence et Daniel Cathiard, également propriétaires de Château Smith Haut Lafitte. Grâce à leur savoir-faire et à leur excellente équipe, ils produisent ce vin blanc classique de Pessac- Léognan aux arômes d'une pureté remarquable.

Note de dégustation:

Jaune lumineux aux reflets vert tilleul. Bouquet séduisant de mirabelles, de fleurs de camomille séchées et d'extrait de thé vert, viennent ensuite des notes d'amandes fraîchement moulues et d'estragon. En bouche, le vin est juteux, avec un extrait poivré, une merveilleuse plénitude et un corps parfaitement équilibré. Finale aromatique de fruits jaunes et d'herbes des champs, avec de belles notes salées.

Accompagne idéale:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Graves/Pessac Léognan

Producteur:

Château Cantelys

Notation(s):

Score 18.5/20, Decanter 92/100, Falstaff 91/100, Jeb Dunnock 90–92/100, Parker 90–92/100

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon

Référence:

0389619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Cantelys Blanc

Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20, Decanter 92/100, Falstaff 91/100, Jeb Dunnuck 90–92/100, Parker 90–92/100
Cépage(s):	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés