



2020 Château Cantelys Blanc

Pessac-Léognan AOC

Un Pessac-Léognan 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 raffiné de mirabelles mûres et de noisettes fraîchement grillées, sur des notes de Golden Delicious et de fleurs des champs. Bouche vive, racée et juteuse, avec une superbe richesse d'extrait et un délicat noyau minéral, le tout en parfait équilibre. Pamplemousse, notes de cire et un soupçon de silex dans la finale concentrée.

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):

WeinWisser 18/20

Elevage:

10 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2032

Cépage(s):

Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon

Référence:

0389620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Cantelys Blanc

Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	WeinWisser 18/20
Cépage(s):	Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés