



2019 Château Cantelys Blanc

Pessac-Léognan AOC

Un Pessac-Léognan bianco di Smith Haut Lafitte

Descrizione del vino:

Château Cantelys è di proprietà di Florence e Daniel Cathiard, che possiedono anche Château Smith Haut Lafitte. Grazie alla loro esperienza e al loro eccellente team, producono questo classico vino bianco di Pessac-Léognan dagli aromi straordinariamente puri.

Nota di degustazione:

Giallo luminoso con riflessi verde lime. Un bouquet seducente di prugne mirabelle, fiori secchi di camomilla ed estratto di tè verde, seguito da note di mandorle appena macinate e dragoncello. Al palato, il vino è succoso, con un estratto pepato, una splendida pienezza e un corpo perfettamente equilibrato. Finale aromatico di frutta gialla ed erbe di campo, con belle note sapide.

Abbinamenti:

Delizioso con pollame, pesce, formaggi a pasta molle e bignè. Si abbina anche a paté, carpaccio di pesce, salsa di spugnole e soufflé di formaggio.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château Cantelys

Valutazioni:

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

Vinificazione:

12 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon

Numero di articolo:

0389619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cantelys Blanc

Pessac-Léognan AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20, Decanter 92/100, Falstaff 91/100, Jeb Dunnuck 90–92/100, Parker 90–92/100
Varietà d'uva:	50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi