



2020 Château Cantelys Blanc

Pessac-Léognan AOC

Un Pessac-Léognan 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. Raffinato bouquet di prugne mirabelle mature e nocchie appena tostate, con note di Golden Delicious e fiori di campo. Al palato è vivace, scattante e succoso, con una superba ricchezza di estratto e un delicato nucleo minerale, il tutto in perfetto equilibrio. Pompelmo, note di cera e un accenno di pietra focaia nel finale concentrato.

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:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château Cantelys

Valutazioni:

Score 18.5/20, WeinWisser 18/20

Vinificazione:

10 Mesi in Barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon

Numero di articolo:

0389620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cantelys Blanc

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon
Maturità:	fino a 2032
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi