

# ALTO DE CANTENAC BROWN

---

MILLESIME 2017

## assemblage

90% Sauvignon Blanc  
10% Sémillon

## élevage

*Barriques en chêne français*  
100% barriques d'un an

## vinification

Pressurage lent sous gaz inerte  
Fermentation en barriques

## dates des vendanges

Sémillon  
Sauvignon Blanc  
5 Septembre



## note de dégustation

Vin à la robe or aux notes de fruits exotiques marqué par l'ananas enrobé d'un boisé délicat.

La bouche ronde et élégante est marquée par des arômes de sauvignon mûr et de brioche.

Ce vin est à déguster à 10-12°C et accompagnera parfaitement des fruits de mer, des viandes blanches ou du fromage.

“

Depuis de nombreuses années, le Château Cantenac Brown, magnifique Grand Cru Classé, est accompagné de BriO de Cantenac Brown, qui est issu d'une sélection parcellaire avant les vinifications. Mais en 2011, la famille s'agrandit avec Alto de Cantenac Brown: notre vin blanc.

Nous avons la chance de posséder un terroir argilo-calcaire suffisamment frais pour y produire un grand vin blanc. 1,80 ha planté de 90% de Sauvignon Blanc et 10% de Sémillon pour une production confidentielle de 7000 à 8000 bouteilles par an. Nous avons souhaité en faire un vin qui tende vers les grands Sancerre : droit, minéral, aromatique, un vin de Gastronomes, conçu pour les plaisirs de la table. Élégant et raffiné, Alto rend hommage à l'art de la musique tout en complétant la gamme de Cantenac Brown. L'accord est parfait !

Alto 2017 est équilibré avec une belle expression aromatique. En bouche, le vin est rond marqué par des notes d'agrumes et fruits blancs.

”

