

# ALTO DE CANTENAC BROWN

---

MILLESIME 2021  
2021, TOUT VIENT À POINT À QUI SAIT ATTENDRE ...

## assemblage

90% Sauvignon Blanc  
10% Sémillon

## élevage

Barriques en chêne français  
10% en barriques neuves  
90% en barriques d'un vin

## vinification

Pressurage lent sous gaz inerte  
Fermentation en barriques

## dates des vendanges

Sémillon  
Sauvignon Blanc  
9-10 Septembre



## note de dégustation

AltO 2021 est marqué par des notes d'agrumes, de citron vert, de nectarine ...  
La bouche ronde et élégante, marquée par une belle fraîcheur et vivacité, est soutenue par une belle tension.

“

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 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 !

”

