

ALTO DE CANTENAC BROWN

MILLESIME 2022
2022, Grand... Exceptionnel... Historique ?

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
25 - 26 Août



Note de dégustation

AltO 2022 se distingue par une jolie robe or pale. Il se révèle par son nez délicat et complexe, aux fragrances fleurs blanches ainsi que de fruits à chair blanche, soutenu par des notes d'agrumes. En bouche, Alto se dévoile à la fois doux et vif laissant la place à une bouche élégante à la trame minérale.

“

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. 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 !

”

