

ALTO DE CANTENAC BROWN

VINTAGE

2023, une nouvelle ère pour Cantenac Brown...

BLEND

90 % Sauvignon Blanc
10 % Sémillon

AGEING

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

Vinification

Slow pressing under inert gas
Fermentation in barrels

Harvest dates

August 28-29 mornings

Tasting notes

AltO 2023 shines bright. Its attractive bright fresh color catches the eye and awakens the senses with curiosity. The subtle aromas of white flowers, enhanced by a hint of citrus, reveal a seductive freshness on the nose. On the palate, this seduction has a captivating minerality finishing with great finesse.



Le millésime

2023 est une année globalement chaude, humide par moments sans excès, avec quelques périodes de froids.

La saison commence par une période chaude et un peu humide avec les pluies de fin juin qui obligent à une forte présence de l'équipe au quotidien pour les travaux en vert et la protection du vignoble

Vient ensuite une période plus chaude, avec quelques orages très localisés ce qui nous demandera une gestion précise à chaque parcelle, chaque rang, chaque pied.

Harvest conditions in the morning were excellent. We chose to harvest in the morning due to sunshine and pleasant temperatures.

Leaf thinning in early Spring allowed us to aerate the bunches and promote sunshine while protecting the aromas of the fruit. We harvest in crates to allow meticulous and delicate respect of the fruit.

Our careful separation of the various press juice along with 100% barrel fermentation, delicate and consistent lee stirring: all promote the magnificent creation of AltO 2023: fresh, pure, smooth, mineral, vibrant...

Le pouvoir de la terre

- Chai écoresponsable en terre crue et bois brut
- Passage de 30 à 68 cuves.
- Chai 100% gravitaire.

