

# ALTO DE CANTENAC BROWN

## MILLESIME 2023

2023, une nouvelle ère pour Cantenac Brown...

### Assemblage

90 % Sauvignon Blanc  
10 % Sémillon

### Élevage

Chêne français  
10% en barriques neuves  
90% en barriques d'un vin

### Vinification

Pressurage lent sous gaz inerte  
Fermentation en barriques

### Dates des vendanges

28 - 29 Août

### Note de dégustation

Suave, minéral et vibrant, Alto 2023 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 place à une bouche élégante à la trame minérale.



### Le millésime

2023 est une année globalement chaude, humide par moments sans excès, avec quelques épisodes de froid. La saison commence par un cycle chaud 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 contre le mildiou.

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

Les vendanges se sont passées dans d'excellentes conditions les 28 et 29 août. Nous avons choisi de récolter en deux matinées, sous un magnifique soleil et des températures agréables.

Un effeuillage léger avait été réalisé précédemment au printemps afin d'aérer les grappes et favoriser ainsi leur ensoleillement tout en protégeant les arômes.

Le ramassage en cagette nous permet toujours une récolte méticuleuse et délicate dans le respect intégral du fruit.

Une séparation minutieuse des différentes pressées, une fermentation 100% en barriques dont 10 % de barriques neuves, un batonnage délicat et régulier des lies : toutes ces opérations précises et soignées ont permis l'élaboration d'un magnifique Alto 2023, frais, pur, suave, minéral, vibrant...

### Le pouvoir de la terre

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

