



ALTO

DE CANTENAC BROWN

MILLÉSIME 2025

“L'éclat d'un Terroir”

Le millésime 2025 se révèle dès les premières dégustations par une élégance remarquable et une belle concentration. Chaque parcelle a offert des raisins à parfaite maturité, traduisant avec précision le caractère lumineux de ce millésime et donnant naissance à un vin à la fois raffiné, dynamique et particulièrement séduisant.

ASSEMBLAGE 91% Sauvignon Blanc - 8% Sémillon - 1% Sauvignon Gris

ÉLEVAGE 9 mois en barriques de chêne français

VENDANGES MANUELLES	Sauvignon Gris	23 août
	Sauvignon Blanc	23 - 25 août
	Sémillon	25 août

TERROIR Croupes argilo-calcaires

VINIFICATION Pressurage en grappe entière, fermentation en barrique, bâtonnage des lies fines



Primeurs 2025

ALTO DE CANTENAC BROWN



LE MILLÉSIME 2025

❄️ HIVER

Doux et suffisamment arrosé a permis une bonne recharge hydrique des sols

🌱 PRINTEMPS

Changeant, alternant périodes douces et épisodes plus humides, nécessitant une vigilance particulière à la vigne afin de préserver l'équilibre sanitaire du vignoble.

☀️ ÉTÉ

Conditions très favorables à la maturation des raisins. L'alternance de journées ensoleillées et de nuits plus fraîches a permis une évolution régulière de la maturité, tout en préservant de belles acidités naturelles.

TECHNIQUE

- Raisins de petite taille conséquence de rendements naturellement modérés et d'une **maturation progressive** des baies
- **Macération pré-fermentaire à froid** et **fermentations à basse température en barrique** : préserver la pureté aromatique et l'expression du fruit
- La fermentation malolactique n'est pas réalisée pour préserver la vivacité
- **Bâtonnage sur lies fines** pour structurer le milieu de bouche

DÉGUSTATION

Le nez se montre particulièrement expressif, mêlant des notes d'agrumes, de fruits à chair blanche et de fleurs blanches.

En bouche, l'attaque est portée par une belle tension qui structure le vin tout au long de la dégustation. La texture se révèle à la fois précise et élégante, offrant un bel équilibre entre fraîcheur, éclat aromatique et volume en milieu de bouche.

La finale, longue et saline, souligne la pureté du fruit et l'énergie du millésime

“

« Nous avons vécu les vendanges les plus précoces de la propriété ! »

« Les grappes avaient une magnifique couleur dorée grâce au soleil d'août »

« Petites et concentrées, les grappes libéraient dans le chai de superbes arômes. »



”