



BORDEAUX BLANC 2018 ALTO DE CANTENAC BROWN À MARGAUX

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 90 % sauvignon blanc, 10 % sémillon

Note de dégustation :

Couleur jaune pâle et brillante. Nez intense et complexe évoquant les agrumes, la pêche, des arômes minéraux ainsi qu' un boisé fin et légèrement grillé. La bouche est vive avec une belle ampleur en milieu de bouche et une finale longue et intense. Un Grand vin de gastronomie assurément !

Température de service : Entre 8 et 10 C°
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Entrée de noix de St Jacques grillées, zeste de pamplemousses et jus de coquillages. Fricassée de homard et pois mange tout. Poissons sauce vin blanc. Fromages de chèvres affinés

Commentaires du sommelier :

Alto de Cantenac Brown est un délicieux vin blanc produit par ce prestigieux château, élu troisième Grand Cru Classé de Margaux en 1855. La propriété possède un terroir argilo-calcaire aussi propice au sauvignon blanc et sémillon qu'au cépages rouges. Depuis 2011, une production confidentielle de vin blanc a vu le jour sous le nom d' Alto. Un grand vin minéral, fruité et finement boisé à découvrir sans tarder.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

