



SAINTE - FOY CÔTES DE BORDEAUX
BLANC 2025 " MARGOT " CHÂTEAU
CARBONNEAU / BIO

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Entre - Deux - Mers
Cépage(s) : 100% sauvignon blanc

Note de dégustation :

La robe de couleur jaune citron, présente de beaux reflets jaunes - verts brillants. Le nez est intense et très marqué sur les arômes d'agrumes (pamplemousse, citron) et la pomme verte. Il évoque également un côté végétal (buis), très agréable et frais. Sur les papilles, c'est un vin blanc sec et gourmand, qui rappelle l'aromatique agrumes avec des touches de pêche blanche en milieu de bouche. Le caractère fruité est omniprésent et la finale légère et rafraîchissante.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Dès l'apéritif avec quelques huîtres. En entrée, avec un carpaccio de poisson, des calamars à la plancha ou en association avec des fromages de chèvres.

Commentaires du sommelier :

Sainte-Foy, appellation bordelaise discrète, se situe plus précisément dans le libournais non loin notamment de St Emilion et de Castillon. Le Château Carbonneau est une des pépites de cette AOC et exploite l'ensemble de ses vignes en culture bio. La cuvée Margot, du nom de la fille des propriétaires est née en 2007 lorsque le choix fut fait de produire 100 % sauvignon blanc.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

