

Château Cantelys 2017

Pessac-Léognan



Ce vignoble de 20 ha est composé d'1/3 de vignes blanches (Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris) et de 2/3 de vignes rouges (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc).

Assemblage: 50% Sauvignon Blanc, 50% Sémillon

Rendement: 16hl/ha

Vinification: Vendanges manuelles en petites cagettes, pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, fermentation en barriques.

Elevage: 10 mois sur lies totales en barriques de chêne français (50% neuves) fabriquées dans notre tonnellerie intégrée.

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

Le vin a une couleur jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est frais et expressif avec de jolies notes élégantes de Sauvignon comme le citron jaune, le pamplemousse jaune, la pêche blanche, les fleurs blanches, les fleurs de tilleul...L'attaque en bouche est franche et vive, puis le volume de celle-ci prend le relais avec une belle onctuosité et un joli gras. Un joli vin blanc à la fois tendu et équilibré par une belle matière. En bouche, on retrouve l'aromatique fraîche et élégante du nez avec ces fruits blancs, pêche blanche, agrumes jaunes, fleurs et quelques notes plus épicées et anisées



91-92

James Suckling

90

Jeff Leve

90

Jane Anson
- DECANTER

89-91

Lisa Perrotti-brown – WINE ADVOCATE

88-91

Roger Voss – WINE
ENTHUSIAST

89-91

Antonio Galloni