

# Château Cantelys

Blanc - 2018

## *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 caquettes, pressurage pneumatique, débourage statique à froid, fermentation en barriques.

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

### Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique:

Le Cantelys 2018 Blanc révèle un nez d'agrumes et d'ananas frais. Moyennement corsé, le palais est intense et frais pour ce millésime. La finale est portée par des notes de fruits tropicales et d'agrumes.



88-90

Antonio Galloni

90

Jane Anson - Decanter

90-92

Yohan Castaing

17

Matthew Jukes

88-89

Yves Beck

89-91

Lisa Perrotti-Brown –  
Robert Parker