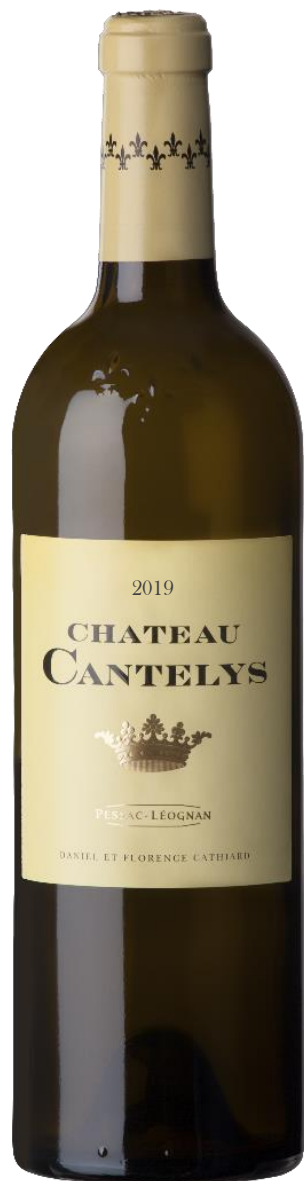


CHATEAU CANTELYS



2019



Rendement : 32 hl/ha

Assemblage :

50% Sauvignon blanc

50% Sémillon

Vinification : vendanges manuelles en petites cagettes, pressurage pneumatique (sans oxygène) débourbage statique à froid, fermentation en barrique

Élevage : 12 mois sur lies totales en barriques (50 % neuves et 50 % ayant accueilli un vin).

Âge moyen des vignes : 25 ans

Notes de dégustation

Primeurs

Jane Anson – Decanter	92
Peter Moser – Falstaff	91
Lisa Perrotti-Brown – Wine Advocate	90-92
Neal Martin - Vinous	90-92
Jeb Dunnuck	90-92
James Lawther - Jancis Robinson	16
RVF	90-91
JM Quarin	14
Vinum	15
Vert de vin	94
Jeff Leve – The Wine Cellar Insider	90-92

Commentaire de Fabien Teitgen, Directeur Technique

D'une robe jaune pâle aux reflets verdoyants, le nez affiche une belle intensité aromatique offrant à la fois des notes de fleurs, d'épices et de fruits blancs (poire). En bouche, la fraîcheur et la tension construisent ce vin dans un ensemble parfaitement équilibré. Sensation légèrement beurré sur le palais, agréable et savoureuse avec une belle persistance.