



Wijnfiche

Château Carbonnieux blanc G.C.C. | Pessac Léognan France (BORDEAUX) – 2021

Domaine

Ch. Carbonnieux

Dit 18de eeuwse kasteel, dat nu in het bezit is van de familie Perrin, beschikt sinds 1990 over een chai waar witte en rode wijn volgens de modernste methoden wordt gemaakt. Het domein, dat een tiental km ten zuiden van Bordeaux ligt, is 90 hectares groot, waarvan 47 ha rode wijnstokken en 43 ha witte wijnstokken. De gemiddelde leeftijd van de witte wijnstokken is 26 jaar, de rode wijnstokken zijn gemiddeld 32 jaar. De kalkhoudende ondergrond is bedekt met grind. De oogst gebeurt manueel en de wijn wordt verouderd in eiken vaten gedurende 10 maanden waarvan 33% elk jaar vernieuwd wordt.

Vinification

Vendanges manuelles. Sélection sur pied et au cuvier. Sauvignon du 02/09/2021 au 14/09/2021 et Sémillon du 15/09/2021 au 20/09/2021. Refroidissement de la vendange. Pressurage pneumatique lent et doux sous gaz inerte. Grappes entières ou éraflées. Débourage à froid. Fermentation et élevage en barriques (225 ou 400L) ou foudres (30 ou 50hL) 25 % bois neuf - 10 mois avec bâtonnage.

Dégustation

Ce vin présente une belle robe jaune transparente. Le premier nez est très pur, le mois d'août frais a permis une parfaite protection du potentiel aromatique, on retrouve là toute l'expression du sauvignon blanc sur terroir argilo-calcaire exhalant des notes de pamplemousse et de tilleul. Après agitation toujours nécessaire à ces vins jeunes, le nez se développe autour des agrumes plutôt citronnés. L'attaque est vive, pleine de fraîcheur, en milieu de bouche le vin s'élargit avec le gras très intéressant du sémillon élevé sur lie et termine sur une finale fraîche et dense. L'évolution en bouche se poursuit avec une remarquable longueur. Dans les arômes de bouche on retrouve comme un bonbon, les agrumes perçus au nez ainsi qu'une délicatesse à la fois florale et fruitée. 2021 s'inscrit aisément dans la lignée des très beaux millésimes de blanc.

Mets adaptées

Cuisine exotique | Scampi | Volaille | Viande - blanche

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Sauvignon blanc (65%), Sémillon (35%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 12-14°C

Profil de goût: Complex boisé

