



CHÂTEAU CARBONNIEUX BLANC

PRODUIT

Le blanc de Carbonnieux est l'un des modèles de pureté aromatique dans Graves/Pessac-Léognan.

Il séduit par une robe jaune pâle brillante.

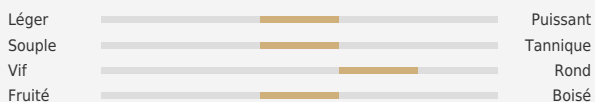
Le nez s'ouvre sur des agrumes (citron, pamplemousse), fleurs blanches (acacia, fleur de vigne), et parfois une touche exotique ou minérale selon le millésime.

En bouche, l'attaque est vive et fraîche, portée par le Sauvignon Blanc, tandis que le Sémillon apporte rondeur, volume et une texture plus dense, surtout grâce à l'élevage sur lies, partiellement en barriques/foudres avec un pourcentage de bois neuf.

La finale est nette, salivante, persistante, révélant une belle minéralité caractéristique des graves bien drainées.

Ce blanc se déguste jeune pour sa fraîcheur et sa vivacité, mais gagne en complexité avec quelques années.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

Robert Parker James Suckling :
93/100 90/100

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Bordeaux / France
Type de vin	Blanc
Volume	1,5L
Degré d'alcool	13,5%
Potentiel de garde	15 ans
Cépages	Sauvignon Blanc, Sémillon