



CHÂTEAU CARBONNIEUX

Grand Cru Classé De Graves

Mois de décembre 2022

CHATEAU CARBONNIEUX– BLANC 2021

- L'oeil:** Ce vin présente une belle robe jaune transparente.
- Le nez :** Le premier nez est très pur, le mois d'août frais a permis une parfaite protection de son 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.
- La bouche :** 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 de Bordeaux.