



CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
PESSAC-LÉOGNAN

Mois de novembre 2023

CHATEAU CARBONNIEUX– BLANC 2022

60% Sauvignon blanc 40 % Sémillon

- L'œil :** Le vin a une belle robe jaune pâle presque cristalline avec des reflets légèrement verts.
- Le nez :** Le nez est expressif et fruité, évoquant le fruit de la passion et la pêche.
- La bouche :** En bouche, l'attaque est ronde, suivie d'une acidité prolongeant le vin et d'une densité qui devrait s'intensifier avec le temps. La finale est saline, exprimant des notes de citron et de fruits exotiques. Ce millésime 2022, qui a connu la sécheresse et les fortes chaleurs, conserve toute son authenticité et sa personnalité.