



CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
PESSAC-LÉOGNAN

Mois de juillet 2024

CHATEAU TOUR LEOGNAN – BLANC 2023

Assemblage : 60% Sauvignon blanc – 40% Sémillon

- L'oeil :** Le vin présente une robe jaune pâle avec des reflets vert brillant.
- Le nez :** Le premier nez est intense, révélant des notes de fleurs et d'agrumes. Après aération, les notes d'agrumes se confirment, particulièrement celles du pamplemousse qui laisse pressentir la douce fraîcheur de ce vin.
- La bouche :** En bouche le vin présente une attaque fraîche, avec de la tension. Le palais est plein, le vin est rond et fruité. La finale revient sur les arômes d'agrumes agrémentés de notes minérales. Nous retrouvons l'impression gourmande et vibrante caractéristique du Château Tour Léognan. Ce vin est joyeux, plein de fraîcheur et de vivacité.