



CHÂTEAU CARBONNIEUX

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES
PESSAC-LÉOGNAN

Mois de juillet 2025

CHATEAU TOUR LEOGNAN – BLANC 2024

Assemblage : 60% Sémillon – 40% Sauvignon blanc

- L'oeil :** Au travers du vin, la lumière révèle une robe brillante, jaune pâle tirant légèrement sur le vert.
- Le nez :** Le premier nez est agréable, fin. Il exprime des arômes floraux, d'aubépine et de citronnelle. Dans un second temps, après un moment d'aération, le bouquet devient plus fruité laissant exhiler des notes de bergamote et de pamplemousse.
- La bouche :** En bouche, le vin a une attaque onctueuse et acidulée. Le milieu de bouche offre un beau volume comblé par des notes fraîches de verveine et de fleurs blanches. En finale, le vin garde toute sa tension, son équilibre général est harmonieux, très plaisant.