



ACQUISTATO IL

Château Cantelys Pessac-Léognan Blanc 2024

2024



un bianco di Bordeaux con carattere e struttura, capace di reggere la tavola con autorevolezza

Il Château Cantelys Blanc di Château Cantelys nasce nella prestigiosa Pessac-Léognan AOC, nel cuore di Bordeaux. Qui i suoli ghiaiosi delle Graves favoriscono maturazioni precise e grande equilibrio tra freschezza e struttura. Sauvignon Blanc e Sémillon si incontrano in un blend che unisce energia e profondità. La vinificazione è attenta e calibrata, per preservare purezza aromatica e tensione gustativa. Nel calice si apre con agrumi freschi, pesca bianca e leggere note floreali. Il sorso è lineare, con ingresso deciso e progressione ben definita. La freschezza sostiene la materia senza appesantire. La chiusura è lunga e pulita, con una firma minerale riconoscibile. È un bianco bordeaux moderno, pensato per la tavola e per chi cerca precisione e identità. Château Cantelys Blanc interpreta Pessac-Léognan con stile diretto e contemporaneo.

Nel cuore della prestigiosa appellation di Pessac-Léognan AOC, tra le morbide colline ghiaiose che guardano l'estuario della Gironda, si trova Château Cantelys, una tenuta che unisce rigore bordeaux e autenticità contemporanea. Fondata negli anni '80 e oggi nelle mani della famiglia Helfrich, la cantina continua a valorizzare il lavoro iniziato dai precedenti proprietari con cura e visione. I vigneti, piantati principalmente a Cabernet Sauvignon e Merlot per i rossi e a Sauvignon Blanc e Sémillon per i bianchi, riflettono la complessità del suolo gravo-ghiaioso. In cantina l'attenzione alla qualità parte dalla vigna e arriva fino alla bottiglia con vinificazioni calibrate e affinamenti che rispettano l'equilibrio naturale. I vini si presentano con un profilo armonico e strutturato, legato alla tradizione di Bordeaux ma con spirito moderno. Profumi di frutti rossi e neri maturi si fondono con spezie e nuance delicate. I bianchi, tesi e freschi, bilanciano frutto e acidità con eleganza. Château Cantelys è una firma che racconta il carattere distintivo del Pessac-Léognan, capace di accompagnare momenti conviviali e piatti importanti a tavola.

La Vigna	
Terreno	Sabbia fulva su ghiaia villafranchiana (brunisol sabbiosi ghiaiosi e podzoli sabbiosi ghiaiosi)
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	Sauvignon blanc 66%, Semillon 34%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	Le uve vengono raccolte a mano e selezionate con cura. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per preservare la freschezza e il gusto fruttato delle uve. Il vino viene poi affinato in botti di rovere francese.
Sensazioni	Giallo luminoso con riflessi verde lime. Un bouquet seducente di prugne mirabelle, fiori secchi di camomilla ed estratto di tè verde, seguito da note di mandorle appena macinate e dragoncello. Al palato, il vino è succoso, con un estratto pepato, una splendida pienezza e un corpo perfettamente equilibrato. Finale aromatico di frutta gialla ed erbe di campo, con belle note sapide.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821