



ACQUISTATO IL

Fleur de Cantelys Blanc 2023

2023



Per tutti coloro che cercano un vino che evochi emozioni, accessibile da giovane e promettente con l'invecchiamento.

Il Fleur de Cantelys Blanc nasce nella celebre denominazione di Pessac-Léognan AOC, dove i suoli ghiaiosi e profondi favoriscono l'equilibrio tra freschezza e struttura tipico dei grandi bianchi di Bordeaux. Questa cuvée esprime perfettamente lo stile elegante e moderno di Château Cantelys, combinando sapientemente Sauvignon Blanc e Sémillon per un profilo aromatico vibrante e nitido. La vendemmia 2023 ha privilegiato maturazioni ottimali e raccolte puntuali, per preservare la purezza varietale. In cantina fermentazioni controllate e affinamento selezionato valorizzano tensione, finezza e progressione gustativa. Nel calice si aprono profumi di agrumi, fiori bianchi e frutta a polpa bianca, con una sottile nota minerale che aggiunge profondità. Al sorso è dinamico, fresco, con una struttura piena ma ben bilanciata. La persistenza è elegante, con un finale lungo e armonioso. È un bianco pensato per accompagnare la tavola contemporanea, dalla cucina di mare ai piatti più raffinati. Fleur de Cantelys Blanc è l'espressione luminosa e distintiva della Borgogna bordolese.

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 bordolese 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	terreni ghiaiosi elevati con drenaggio naturale
Esposizione Allevamento	Guyot
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	Sémillon 95%, Sauvignon Blanc 5%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, 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	Il naso del Fleur de Cantelys bianco rivela una grande freschezza, caratterizzata da aromi di agrumi e fiori bianchi. Note vivaci di mandarino e fiori d'arancio si sprigionano dal bicchiere, invitando alla degustazione. Al palato, l'attacco è franco, vivace, ma mai aggressivo. La consistenza è allo stesso tempo cremosa e tesa, rivelando una ricchezza aromatica in continua evoluzione. Le prime sensazioni lattiche evocano un tocco burroso, sottile ed elegante, che lascia rapidamente spazio ad aromi golosi di frutta gialla cotta, come la torta di albicocche, apportando una dolcezza perfettamente bilanciata dalla tensione minerale del vino.

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