



Château Gantonnet

2023

● Bordeaux

Bordeaux AOP

- **Format :**75cl - carton de 6
- **Taux d'alcool :**14°
- **Allergène :**Sulfites

Cépage

55% Sauvignon Blanc, 20% Sémillon,
25% Muscadelle

Tendre et plein



Domaine

Le Château Gantonnet est situé à Sainte Radegonde, au cœur de l'appellation Entre-Deux-Mers à 20 km de Saint Emilion et 60 km de Bordeaux. Il a été édifié au cours du 19eme siècle et se compose de 83 hectares sur le point culminant du village, disposant ainsi d'une parfaite exposition. Racheté par la famille Richard en 1962, la propriété bénéficie de nombreuses améliorations dont récemment un nouveau cuvier d'une belle capacité et équipé d'un contrôle de températures pour affiner la qualité aromatique des vins.



Vinification

Une macération pelliculaire est réalisée à froid pendant 6 à 12 heures, suivie d'un pressurage. Puis prend place une stabulation à froid de 3 à 4 jours, ce qui permet de fixer les arômes avant le débouillage. La fermentation alcoolique est faite à 90% en cuve inox et 10% en barriques à température basse. Il n'y a pas de fermentation malolactique afin de conserver une bonne acidité.



Dégustation

La robe est jaune pâle éclatante. Le nez s'exprime sur des arômes de fleurs blanches d'agrumes et de fruits blancs. La bouche est ample, fraîche et d'une longueur persistante. Il est gourmand avec des notes riches de fruits blancs et de fruits exotiques.



Conseil de service

Servir le vin autour de 9°C. Il sera excellent sur un tartare de poisson, une sole meunière, une blanquette de veau ou encore une salade de homard aux agrumes.