



# CHÂTEAU GANTONNET

## SIMPLEMENT BORDEAUX



### Château Gantonnet 2023 Bordeaux Blanc



55% sauvignon blanc, 25% muscadelle, 20% sémillon

**MILLÉSIME 2023 :** Le millésime 2023 a défié les conditions climatiques instables, avec un début de saison marqué par des pluies orageuses et une forte pression du mildiou. Ces défis ont exigé une vigilance et des efforts accrus, mais notre vignoble a montré une résilience remarquable. Le débourrement en mi-avril et la floraison en fin mai ont ouvert la voie à une véraison fin juillet, peu affectée par le mildiou. Les vendanges ont débuté le 30 août pour les blancs et le 12 septembre pour les rouges, grâce à une fin d'été caniculaire qui a favorisé une maturité optimale. Le millésime 2023 promet des vins de qualité, reflet de notre engagement et de notre passion pour notre vignoble.

**TERROIR :** Le terroir du domaine, avec son plateau argileux et son sous-sol calcaire, confère à nos vins leur singularité. L'argile retient l'humidité, et le calcaire assure un drainage optimal, offrant des vins équilibrés et frais.

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE :** Macération pelliculaire à froid pendant 6 à 12 heures puis pressurage, suivi de 3 à 4 jours de stabulation à froid, ce qui permet de fixer les arômes avant le débourbage. La fermentation alcoolique est faite en cuve à des températures basses et nous ne réalisons pas de fermentation malolactique afin de conserver une bonne acidité. L'élevage se déroule pour 90% en cuve inox et 10% en barriques neuves.

**DÉGUSTATION :** Notre vin, d'un éclatant jaune doré, marie les cépages sauvignon, muscadelle et sémillon en une symphonie aromatique. Le bouquet ouvre sur des agrumes mûrs et des notes de fruits exotiques et de pêche, sublimés par un accent grillé et beurré, onctueux. En bouche, il offre une richesse exotique qui confirme la complexité du nez. La texture est souple et généreuse, concluant sur une élégante finale saline. (dégusté le 30/01/2024).

**ACCORD METS & VIN :** Notre vin s'accorde à merveille avec la finesse d'un tartare de poisson, la délicatesse d'une sole meunière, le fondant d'une blanquette de veau ou la fraîcheur d'une salade de homard aux agrumes, en soulignant subtilement la variété et la fraîcheur des saveurs.

**DEGRÉ D'ALCOOL :** 14°

