



CHÂTEAU GANTONNET

SIMPLEMENT BORDEAUX



Château Gantonnet 2024 Bordeaux Blanc



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

MILLÉSIME 2024 : Le millésime 2024 a été impacté par des précipitations excessives au printemps, qui ont favorisé la coulure sur la fleur et le mildiou sur grappe. Malgré ces difficultés, nous avons obtenu une vendange saine avec des degrés moins élevés que lors du dernier millésime. Les vins sont frais et gourmands.

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 : D'un joli jaune doré, notre vin offre un nez très fruité, marqué par des arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de pêche, rehaussés par de légères touches grillées. En bouche, la fraîcheur apporte un bel équilibre ; la texture est souple, onctueuse et généreuse, concluant sur une finale élégante et légèrement saline.

ACCORD METS & VIN : Notre vin s'accorde à merveille avec des huîtres, un ceviche de dorade, un suprême de volaille aux agrumes ou, pour un accord végétarien, un risotto aux asperges.

DEGRÉ D'ALCOOL : 12°

