



L'Enclos de Carbonnieux blanc 2021

CHF 26.90 | 10 cl = CHF 3.59

L'Enclos de Carbonnieux Blanc a la fraîcheur typique du cépage, subtilement imprégnée d'arômes de fruits exotiques ou de pamplemousse. Ces vins bénéficient d'une belle minéralité, typique de Carbonnieux et du terroir de Pessac-Léognan.

Producteur	Château Carbonnieux
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pessac-Léognan
Appellation	AOC
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2029
Cépages	Sauvignon Blanc, Sémillon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320491
Accord mets et vins	Fruits de mer, Apéritif, Poisson

Vinification

Vendange manuelle avec sélection sur le cep et dans la cave. Élevage en barriques et foudres pendant 9 mois avec batonnage des lies - 25% de bois neuf.

Histoire

Dès le XV^{ème} siècle apparait autour du Château Carbonnieux un ensemble de parcelles clos de murs. Cette cuvée rend hommage à la longue tradition viticole de la propriété. Elle est spécialement établie à partir de lot provenant de son terroir unique.

