



## L'Enclos de Carbonnieux blanc 2021

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.

