Château Carbonnieux Blanc, Cr Classé Pessac-Léognan



Afkomstig van een van de oudste Bordeauxdomeinen, gesticht in de 13e eeuw door Benedictijnen, belichaamt deze geclassificeerde witte wijn de historische expertise van Pessac-Léognan. Vandaag voortgezet door de familie Perrin, combineert hij traditie en precisie in een frisse en harmonieuze stijl.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op diepe grindbodems van Pessac-Léognan, opgebouwd uit kiezel en zand met sterke drainage. Deze bodems slaan warmte op en zorgen voor optimale rijping, wat finesse en spanning geeft aan de wijn.

Druiven: 65% Sauvignon, 35% Sémillon

Vinificatie: Oogst gevolgd door persing en koude klaring. Daarna fermentatie en rijping gedurende 10 maanden in eiken vaten en grote foudres, met rijping op de lies voor extra complexiteit.

Degustatie: Lichtgele, heldere kleur. Expressieve neus met citrus, wit fruit en frisse aromatische tonen. In de mond een evenwicht tussen de levendigheid van sauvignon en de rondheid van sémillon, met een lange harmonieuze afdronk.

Bewaarpotentieel: Van 3 tot 7 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij rauwe of bereide vis, schaaldieren en schelpdieren. Past ook bij fijne groenten, foie gras, gevogelte, kazen en fruitdesserts.