

ALTO DE CANTENAC BROWN

MILLESIME 2024

Un millésime 2024 sous le signe de la résilience des hommes et de l'élégance des vins

Assemblage

90 % Sauvignon Blanc
7% Semillon
3 % Sauvignon Gris

Élevage

Chêne français
10% en barriques neuves
90% en barriques d'un vin

Vinification

Pressurage lent sous gaz inerte
Fermentation en barriques

Dates des vendanges

05-06 Septembre

Note de dégustation

Suave, minéral et vibrant, Alto 2024 se distingue par une jolie robe or pale. Il se révèle par son nez délicat et complexe, aux fragrances de fleurs blanches ainsi que de fruits à chair blanche, soutenu par des notes d'agrumes. En bouche, Alto se dévoile à la fois doux et vif laissant place à une bouche élégante à la trame minérale.



Le millésime

Le millésime 2024 s'annonce comme une belle réussite pour les vins blancs, avec un bel équilibre entre fraîcheur, maturité et expression aromatique.

L'année a pourtant été marquée par des contrastes : un début humide, un été sec, mais avec des nuits fraîches qui ont permis aux raisins de conserver une belle vivacité.

Après un hiver et un printemps bien arrosés, la vigne a profité de bonnes réserves en eau, même si les vignerons ont dû rester vigilants face à la pression des maladies dès le mois d'avril. La météo a ensuite changé radicalement avec un été plus sec, mais heureusement ponctué de nuits fraîches entre mi-juillet et fin août. Ce rafraîchissement nocturne a été un atout majeur pour préserver l'acidité naturelle des raisins et favoriser une belle complexité aromatique.

Les vendanges de 2024 se sont déroulées dans de bonnes conditions, donnant des jus nets, aromatiques et bien équilibrés. Le Sauvignon blanc, accompagné de Sémillon et d'une touche de Sauvignon gris, apporte de la fraîcheur, du fruit et une belle tension en bouche. Avec un rendement à 22 hl/ha, ce millésime se distingue par sa fraîcheur, son fruit éclatant et son équilibre en bouche, avec une expression pure du terroir.

2024 est un millésime qui a demandé beaucoup d'attention et d'adaptabilité aux vignerons, mais le résultat est là : des vins équilibrés, frais et lumineux.

