

# Château Haut-Canteloup 2017

## Bordeaux - Rosé



**Surface** : 1.5 hectares

**Densité** : 4 500 pieds /ha

**Géologie** : Sol Argilo-calcaire

**Âge de la vigne** : 10-20 ans

**Encépagement** : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

**Production** : 12 000 bouteilles.

**Elaboration** : Issu pour 2/3 de saignée, 1/3 de pressurage direct. Fermentation à basse température.

**Élevage** : Sur lies fines pendant 3 mois

**Accords Mets/Vins** : Petits plats frais d'été

**Potentiel de garde** : 2 ans

**Notes de dégustation** : Ce vin contient des arômes de fleurs et de fruits mûrs. Vin souple en bouche avec une couleur rose bonbon.

### Millésimes et récompenses

#### Château Haut-Canteloup 2015

Médaille d'Argent au concours de Bordeaux 2015

#### Château Haut-Canteloup 2016

Médaille de Bronze au concours Général Agricole de Paris 2017

Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2017

### Contact du château

#### Propriétaires

Catherine, Sylvain, Vincent et Alexandre  
BORDENAVE

#### Société

E.A.R.L. BORDENAVE ET FILS

#### Adresse

8, chemin de la Palanque - 33390 FOURS (France)

**Tél** : 05.57.42.87.12    **Fax** : 05.57.42.36.69

**Port** : 06.22.12.39.04

**Visite** : Sur rendez-vous par mail ou par téléphone

**Mail** : [chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr](mailto:chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr)

**Site** : [www.chateau-haut-canteloup.com](http://www.chateau-haut-canteloup.com)

**Facebook** : Château Haut-Canteloup  
@chateauhautcanteloup



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Château  
HAUT-CANTELoup

