

Château Haut-Canteloup 2019

Bordeaux - Rosé



Surface : 3 hectares

Densité : 4 500 pieds /ha

Géologie : Sol Argilo-calcaire

Âge de la vigne : 10-20 ans

Encépagement : 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Production : 12 000 bouteilles.

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

Elevage : Sur lies fines pendant 3 mois

Accords Mets/Vins : Petits plats frais d'été

Potentiel de garde : 2 ans

Notes de dégustation : Une robe pâle, un nez expressif et racé où se mêlent les petits fruits rouges et quelques notes acidulées. En bouche il reste souple et fruité avec une jolie finale sur la fraîcheur.

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

Site : www.chateau-haut-canteloup.com

Facebook :

[Château Haut-Canteloup@chateauhautcanteloup](https://www.facebook.com/Chateau-Haut-Canteloup)



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

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Château
HAUT-CANTELOUP

