

BORDEAUX

Château
HAUT-CANTELOUP
Bordeaux Rosé 2020



Médaille d'Or
Concours
Bordeaux 20201



Assemblage

60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon et 20% Cabernet Franc



Terroir

Sol argilo-calcaire.



Viticulture

Vignes âgées de 10 à 20 ans, plantées à une densité de 4500 pieds à l'hectare sur une superficie de 3hectares.



Vinification

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

Élevage : Sur lies fines en cuve inox

Production annuelle : 12 000 bouteilles.



Dégustation

Une robe pâle, un nez expressif et racé où se mêlent les petits fruits rouges et quelques notes acidulées. Il reste souple en bouche et fruité avec une jolie finale sur la fraîcheur.

Garde : 2 ans.



Accord mets et vin

Petits plats frais d'été, plats exotiques, salade, grillade, pizza...
Ce vin est également idéal à l'apéritif.



EARL Bordenave et Fils - 8 chemin de la Palanque - 33390 FOURS (Gironde)
Tel : +33(0)5 57 42 87 12 / +33(0)6 22 12 39 04 - email : chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr
www.chateau-haut-canteloup.com

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK@chateauhautcanteloup

