

# Château Haut-Canteloup 2016 Cuvée Prestige

Blaye Côtes de Bordeaux- Rouge



**Superficie** : 7 hectares

**Densité** : 4 500 pieds /ha

**Géologie** : Sol argilo-calcaire sur sous-sol pierreux

**Âge de la vigne** : 20- 40 ans

**Encépagement** : 85% Merlot, 10% Cabernet sauvignon, 5% Malbec

**Production** : 38 000 bouteilles

**Elaboration** : Tri densimétrique, graines entières. Fermentation à une température inférieure à 28°C. Cuvaison 3 semaines.

**Elevage** : 12 mois en fûts de chêne (1/3 neufs)

**Accords Mets/Vins** : Viandes rouges en sauce

**Potentiel de garde** : 8-10 ans

**Notes de dégustation** : Belle robe sombre et dense. Vin fruité au nez avec des notes toastées, vanillées et cerise apportées par la

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

*Château*  
**HAUT-CANTELOUP**

## Millésimes et récompenses

### Château Haut-Canteloup 2015

Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris 2017.

Coup de Cœur au Guide Hachette des vins 2018.

### Château Haut-Canteloup 2016

Une étoile dans le Guide Hachette des Vins 2019

Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris 2018.

## 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

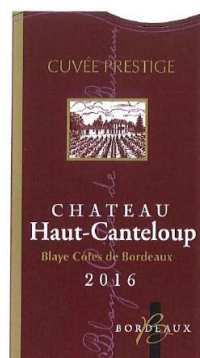
**Port** : 06.22.12.39.04

**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



MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

