

# 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. Cuvaion 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.

Médaille d'Or au concours de Bordeaux 2018.

Médaille d'Or au Challenge International 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).

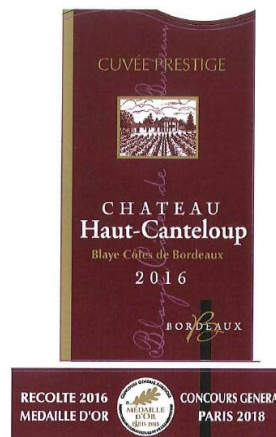
**Tél** : 05.57.42.87.12 **Fax** : 05.57.42.36.69 **Port** : 06.22.12.39.04

**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

