

Château HAUT-CANTELOUP

Cuvée Prestige Rouge 2018



Photo non contractuelle



Médaille d'Or
Concours des Féminales
Paris 2020



Médaille d'Argent
Concours Général Agricole
Paris 2020



2 Étoiles
Guide Hachette des Vins
2021



Assemblage

85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon et 5% Malbec.



Terroir

Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux.



Viticulture

Vignes âgées de 20 à 40 ans, plantées à une densité de 4500 pieds à l'hectare sur une superficie de 7 hectares.



Vinification

Tri densimétrique, grappes entières. Fermentation à une température inférieure à 28°C. Cuvaïson 3 semaines.

Élevage : 12 mois en fût de chêne dont 1/3 de neufs.

Production annuelle : 38 000 bouteilles.



Dégustation

Belle robe presque noire, grande expression, Vin fruité au nez avec une très belle attaque en bouche et une grande maturité des tannins.

Un vin plein et savoureux offrant un très beau potentiel.

Garde : 8 à 10 ans.



Accord mets et vin

Viandes rouges en sauce, grillades, entrecôte, fromages...



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

