

Château Haut-Canteloup 2018

Blaye Côtes de Bordeaux- Blanc



Surface : 6 hectares

Densité : 5 000 pieds /ha

Géologie : Sol Silico-graveleux

Âge de la vigne : 15 – 20 ans

Encépagement : 85% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris, 5% Muscadelle

Production : 40 000 bouteilles.

Elaboration : Macération pelliculaire, Fermentation à basse température, Elevage sur lies fines.

Accords Mets/Vins : Viandes blanches, Poissons, Crustacés. Ce vin est idéal à l'apéritif.

Potentiel de garde : 2-3 ans

Notes de dégustation : Ce vin possède un goût fruité en bouche avec des arômes de citron, pamplemousse rose et goyave.

Vin équilibré et souple en terminant par une belle finale pleine de fraîcheur.

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

Château
HAUT-CANTELOUP

Millésimes et récompenses

Château Haut-Canteloup 2016

Médaille d'Argent au concours Général Agricole de Paris 2017

Médaille de Bronze aux Féminales

Médaille d'Argent à Bordeaux 2017

Château Haut-Canteloup 2017

Médaille d'Argent au concours Général Agricole de Paris 2018

Médaille d'Or au Challenge International 2018

Château Haut-Canteloup 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

Site : www.chateau-haut-canteloup.com

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



MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

