

Château Haut-Canteloup 2019

Blaye Côtes de Bordeaux - Blanc



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 :

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

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 : Une robe limpide, un nez élégant et minéral où se mêlent les fruits exotiques, le genêt et les fleurs blanches.

Une bouche sur la rondeur et le volume qui se termine par une pointe de fraîcheur
Un ensemble harmonieux.



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

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Château
HAUT-CANTELOUP

