

Château
HAUT-CANTELOUP
Cuvée Tradition Blanc 2019



Decanter
the world's best wine magazine

90/100

Par Jane Anson
Decanter 2020



Assemblage

85% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris et 5% Muscadelle.



Terroir

Sol silico-graveleux.



Viticulture

Vignes agée de 15 à 40 ans, plantées à une densité de 5000 pieds à l'hectare sur une superficie de 6 hectares.



Vinification

Macération pelliculaire. Fermentation à basse température.

Élevage : Sur lies fines en cuve inox.

Production annuelle : 40 000 bouteilles.



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.

Garde : 2 à 3 ans.



Accord mets et vin

Viandes blanches, Poissons, Crustacés. Ce vin est idéal à l'apéritif.

