

Château
HAUT-CANTELOUP
Cuvée Tradition Blanc 2020



Assemblage

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



Terroir

Sol silico-graveleux.



Viticulture

Vignes âgées 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 : 30 000 bouteilles.



Dégustation

Une robe limpide, un nez élégant et minéral avec une dominance sur les agrumes.

Une bouche fraîche bien équilibrée avec une belle vivacité. Un ensemble harmonieux.

Garde : 2 à 3 ans.



Accord mets et vin

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

