

Château Haut-Canteloup 2018 Cuvée Prestige

Blaye Côtes de Bordeaux- Blanc



Surface : 1 hectare

Densité : 5 000 pieds /ha

Géologie : Sol Silico-graveleux

Âge de la vigne : 15-20 ans

Encépagement : 100% Sauvignon Blanc

Production : 4 500 bouteilles.

Elaboration : Macération pelliculaire, Fermentation à basse température Elevage sur lies fines en fûts de chêne neufs.

Elevage : 6 mois en fûts de chêne

Accords Mets/Vins : Poissons en sauce, noix de St Jacques.

Potentiel de garde : 2-3 ans

Notes de dégustation : Ce vin contient des arômes complexes d'agrumes, de fruits exotiques avec des notes vanillées et toastées.
Vin très équilibré en bouche.

Millésime et récompense

Château Haut-Canteloup 2018
Médaille d'Or au Challenge International Gilbert et Gaillard

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/Chateau-Haut-Canteloup)



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

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Château
HAUT-CANTELOUP

