

Château  
**HAUT-CANTELOUP**  
Cuvée Prestige Blanc 2019



### Assemblage

100% Sauvignon Blanc.



### Terroir

Sol silico-graveleux.



### Viticulture

Vignes âgées de 15 à 20 ans, plantées à une densité de 5000 pieds à l'hectare sur une superficie de 1 hectares.



### Vinification

Macération pelliculaire, Fermentation à basse température.  
**Élevage** : 7 mois en fûts de chêne avec bâtonnage des lies.  
**Production annuelle** : 6 000 bouteilles.



### Dégustation

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

**Garde** : 2 à 3 ans.



### Accord mets et vin

Plats exotiques, poissons en sauce, noix de St Jacques...

