

# Château Haut-Canteloup

Crémant Brut – Blanc de Blancs



**Surface :** 0.5 hectares

**Densité :** 4 500 pieds /ha

**Géologie :** Sol argilo-calcaire

**Âge de la vigne :** 15 – 20 ans

**Encépagement :** 85% Sémillon, 15% Sauvignon Blanc

**Production :** 3 000 bouteilles.

**Elaboration :** Vendanges manuelles, pressurage pneumatique, fermentation à basse température, prise de mousse naturelle en cave souterraine.

**Accords Mets/Vins :** Plats sucrés mais ce vin est également idéal à l'apéritif.

**Potentiel de garde :** 2-3 ans

**Notes de dégustation :** Ce vin possède un goût fruité en bouche avec de jolies fines bulles. Sa couleur jaune clair couronne le verre avec sa mousse crémeuse et légère en bouche. A déguster de préférence frais.

## 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

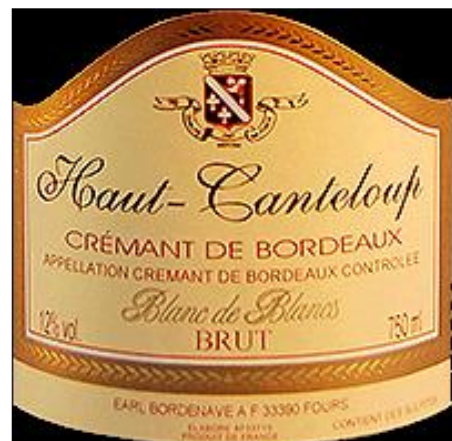
**Port :** 06.22.12.39.04

**Visite :** Sur rendez-vous par mail ou par téléphone

**Mail :** [chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr](mailto:chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr)

**Site :** [www.chateau-haut-canteloup.com](http://www.chateau-haut-canteloup.com)

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



MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

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

*Château*  
**HAUT-CANTELOUP**

