

# Château Haut-Canteloup

Crémant Brut – Blanc de Blancs



## 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 :

[ChateauHautCanteloup@chateauhautcanteloup](https://www.facebook.com/ChateauHautCanteloup@chateauhautcanteloup)

**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.



MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

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

*Château*  
**HAUT-CANTELOUP**

