

BORDEAUX

Château
HAUT-CANTELOUP
Crémant Brut – Blanc de Blancs



Assemblage

85% Sémillon, 15% Sauvignon Blanc



Terroir

Sol Argilo-calcaire



Viticulture

Vignes âgées de 15 à 40 ans, plantées à une densité de 4500 pieds à l'hectare sur une superficie de 0,5 hectares.



Vinification

Vendanges manuelles, pressurage pneumatique, fermentation à basse température.

Élevage : Prise de mousse naturelle en cave souterraine.

Production annuelle : 3000 bouteilles.



Dégustation

La bouche est fruitée. Les bulles sont fines et jolies. Sa couleur jaune clair couronne le verre avec sa mousse crémeuse et légère en bouche. A déguster de préférence frais.

Garde : 2 à 3 ans.



Accord mets et vin

Plats sucrés, dessert mais ce vin est également idéal à l'apéritif.



EARL Bordenave et Fils - 8 chemin de la Palanque - 33390 FOURS (Gironde)
Tel : +33(0)5 57 42 87 12 / +33(0)6 22 12 39 04 - email : chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr
www.chateau-haut-canteloup.com

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK@chateauhautcanteloup

