

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

L'essentiel

HAUT CANTELOUP 2020



Médaille d'Argent
Concours des Vins
Elle à Table 2021



Photo non contractuelle



Assemblage

100% Merlot



Terroir

Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux



Viticulture

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



Vinification

Méthode traditionnelle. Fermentation à une température inférieure à 28°C.

Élevage : 6 mois en cuve inox

Production annuelle : 3 000 bouteilles



Dégustation

Une robe violacée, un nez frais et acidulé au parfum de mûre et de griotte. La bouche est ronde et les tanins souples. Sur le final, des notes florales et du cassis croquant.

Servir à 16°.

Garde : 2 ans.



Accord mets et vin

Viandes blanches, Poissons.
Ce vin est 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

