

Château Haut-Canteloup 2015 Tradition

Blaye Côtes de Bordeaux- Rouge

Surface :

12 hectares
Densité : 4 500 pieds /ha

Géologie :

Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux

Cépages :

85% Merlot
10% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc

Production :

75 000 bouteilles.

Vinification élevage :

Méthode traditionnelle
Fermentation à une température inférieure à 28°C.
Cuvaison 3 semaines.

Elevage :

Durant 15 mois.



Notes de dégustation

Robe rouge brillante, arômes de fruits mûrs et d'épices.
Bouche charnue et équilibrée.
Jolie trame tannique, belle longueur en bouche.

Millésimes et récompenses**Château Haut-Canteloup 2011**

Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris 2013.

Château Haut-Canteloup 2012

Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris 2014.

Château Haut-Canteloup 2013

Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris 2014.
Médaille d'Or au concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine 2014.

Château Haut-Canteloup 2014

Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris 2016.

Château Haut-Canteloup 2015

Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris 2017.
Médaille d'Or au Challenge International 2017 et Prix Spécial Blaye.

Contact au 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

Site : www.chateau-haut-canteloup.com **Facebook :** Château Haut-Canteloup

