

# Château Haut-Canteloup 2017 Cuvée Tradition

Blaye Côtes de Bordeaux- Rouge



## Millésimes et récompense

### Château Haut-Canteloup 2017

Médaille d'Or Concours des vins de Mâcon 2019

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2019

## 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](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/Chateau-Haut-Canteloup)

**Superficie** : 12 hectares

**Densité** : 4 500 pieds /ha

**Géologie** : Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux

**Âge de la vigne** : 15 -40 ans

**Encépagement** : 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

**Production** : 75 000 bouteilles

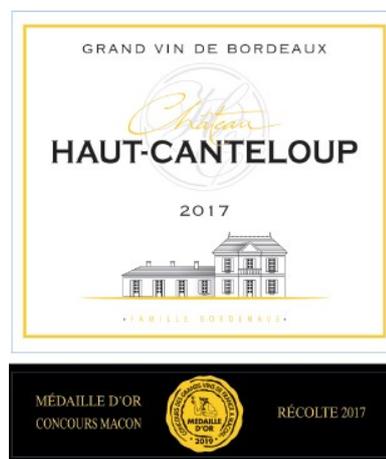
**Elaboration** : Méthode traditionnelle. Fermentation à une température inférieure à 28°C. Cuvaïson 3 semaines

**Elevage** : Durant 15 mois

**Accords Mets/Vins** : Viandes rouges, fromages

**Potentiel de garde** : 4 - 8 ans

**Notes de dégustation** : La robe présente un rubis léger. Le nez est frais et élégant sur des notes de petits fruits rouges, groseille, mûre. La bouche est ronde et gourmande, les tanins croquants. C'est un vin plaisir sur le fruit.



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

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

*Château*  
HAUT-CANTELOUP

