

Château HAUT-CANTELOUP

Cuvée Tradition Rouge 2017



Médaille d'Or
Concours des vins
Mâcon 2019



Médaille d'Argent
Concours Général Agricole
Paris 2019



Médaille d'Argent
Concours
Bordeaux 2019



Assemblage

85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon et 5% Cabernet Franc



Terroir

Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux



Viticulture

Vignes âgées de 15 à 40 ans, plantées à une densité de 4500 pieds à l'hectare sur une superficie de 12 hectares.



Vinification

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

Élevage : 15 mois en cuve inox

Production annuelle : 75 000 bouteilles



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.

Garde : 4 à 8 ans



Accord mets et vin

Viandes blanches, volailles, grillades, fromages.

