

Château Haut-Canteloup 2015 Cuvée Prestige

Blaye Côtes de Bordeaux- Rouge

Surface :

6.5 hectares

Densité : 4 500 pieds /ha

Géologie :

Sol argilo-calcaire sur sous-sol pierreux

Cépages :

85% Merlot

10% Cabernet sauvignon

5% Malbec

Production :

38 000 bouteilles.

Vinification élevage :

Tri densimétrique, grappes entières.

Fermentation à une température inférieure à 28°C.

Cuvaison 3 semaines.

Elevage :

12 mois en fûts de chêne (1/3 neufs).



Notes de dégustation

Belle robe presque noire, grande expression,
Vin fruité au nez avec une très belle attaque en bouche et une grande maturité des tannins.
Un vin plein et savoureux offrant un très beau potentiel.

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

Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris.

Château Haut-Canteloup 2012

Médaille d'Or concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine 2013.

Coup de Cœur dans le numéro spécial Primeur du POINT (noté 15)

Château Haut-Canteloup 2013

Médaille d'Or concours de Bordeaux – Vins d'Aquitaine 2014.

Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris 2015.

Château Haut-Canteloup 2014

Médaille d'Or au concours de Bordeaux 2015.

Médaille d'Or aux Féminales 2016.

Cité dans le Guide Hachette des Vins 2017.

Château Haut-Canteloup 2015

Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris 2017.

Coup de Cœur au Guide Hachette des vins 2018.

Contact du 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

