

Château Haut-Canteloup 2017 Cuvée Prestige

Blaye Côtes de Bordeaux Rouge



Millésime et récompense

Château Haut-Canteloup 2017

Médaille d'Or au Concours des Grands vins de Mâcon
Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux 2019

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 :

[@Chateau Haut-Canteloup@chateauhautcanteloup](https://www.facebook.com/Chateau-Haut-Canteloup)

Superficie : 7 hectares

Densité : 4 500 pieds /ha

Géologie : Sol argilo-calcaire sur sous-sol pierreux

Âge de la vigne : 20- 40 ans

Encépagement : 85% Merlot, 10% Cabernet sauvignon,
5% Malbec

Production : 38 000 bouteilles

Elaboration : Tri densimétrique, graines entières.
Fermentation à une température inférieure à 28°C.
Cuvaison 3 semaines.

Elevage : 12 mois en fûts de chêne (1/3 neufs)

Accords Mets/Vins : Viandes rouges en sauce

Potentiel de garde : 8-10 ans

Notes de dégustation : Belle robe sombre et dense. Vin
fruité au nez avec des notes toastées, vanillées et cerises
apportées par la barrique.



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

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Château
HAUT-CANTELOUP

