

# Château Haut-Canteloup 2017 Cuvée Prestige

Blaye Côtes de Bordeaux Rouge



**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**: Robe sombre d'un rubis profond qui présente un bel éclat. Le nez est ouvert, expressif sur des notes grillées et épicées, où l'on retrouve le fruit bien mûr. La bouche est pleine et charmeuse, les tanins sont soyeux.

**Notre conseil** : Ouvrir 2 heures avant pour l'apprécier pleinement dans son jeune âge.

## 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

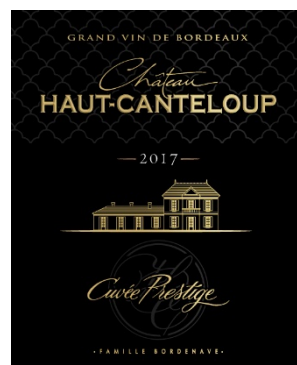
Visite : Sur rendez-vous, par mail ou par téléphone

Mail : [chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr](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@chateauhautcanteloup)



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

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

*Château*  
HAUT-CANTELOUP

