

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

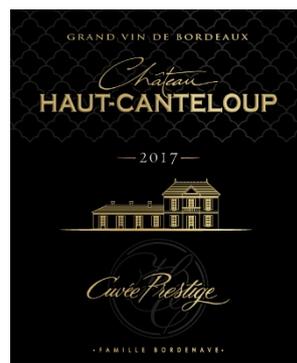
Visite : Sur rendez-vous, par mail ou par téléphone

Mail : chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr

Site : 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

