

Château HAUT-CANTELOUP

Cuvée Prestige Rouge 2017



Médaille d'Or
Concours des vins
Mâcon 2019



Médaille d'Argent
Concours
Bordeaux 2019



91/100
Par Andreas Larsson
2019



Assemblage

85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon et 5% Malbec.



Terroir

Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux.



Viticulture

Vignes âgées de 20 à 40 ans, plantées à une densité de 4500 pieds à l'hectare sur une superficie de 7 hectares.



Vinification

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

Élevage : 12 mois en fût de chêne dont 1/3 de neufs.

Production annuelle : 38 000 bouteilles.



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.

Garde : 8 à 10 ans.



Accord mets et vin

Viandes rouges en sauce, grillades, entrecôte, fromages...

