

Château HAUT-CANTELOUP

Cuvée Prestige Rouge 2019

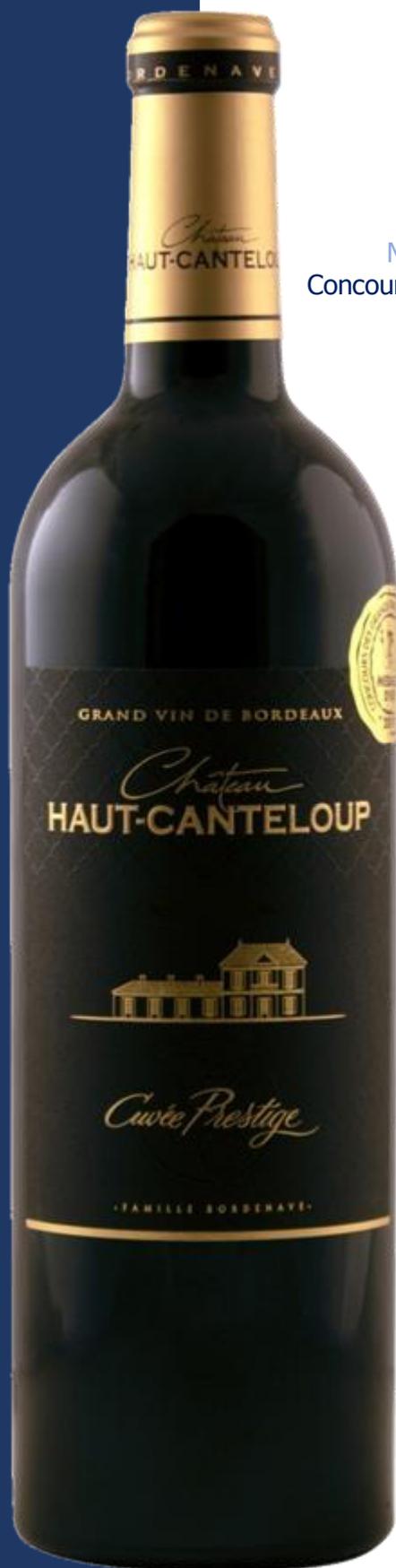


Photo non contractuelle



Médaille d'Or
Concours Gilbert & Gaillard
2021



2 Étoiles et Coup de Cœur
Guide Hachette des Vins
2022



Médaille d'Argent
Concours de Bordeaux
2021



Assemblage

87% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon et 4% 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 profonde et dense, presque noire.
Le nez est sur les fruits noirs accompagnés d'un boisé toasté.
La bouche est ronde et charnue parfaitement structurée sur une belle longueur par des tanins savoureux.

Garde : 8 à 10 ans.



Accord mets et vin

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

