

Château Haut-Canteloup

Crémant de Bordeaux- Blanc

Surface :

0.5 hectares
Densité : 4 500 pieds /ha

Géologie :

Sol argilo-calcaire

Cépages :

85% Sémillon
15% Sauvignon Blanc

Production :

3 000 bouteilles.

Vinification élevage :

Vendange manuelle
Pressurage pneumatique
Fermentation à basse température
Prise de mousse naturelle en cave
souterraine.



Notes de dégustation

Il laisse jaillir de jolies bulles fines. Jaune clair il couronne le verre de sa mousse crémeuse, puis offre une bouche ronde et élégante.

Millésimes et récompenses

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