

Château Haut-Canteloup 2016 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 : Belle robe sombre et dense. Vin fruité au nez avec des notes toastées, vanillées et cerise apportées par la barrique.

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

Château
HAUT-CANTELOUP

Millésimes et récompenses

Château Haut-Canteloup 2015

Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris 2017.

Coup de Cœur au Guide Hachette des vins 2018.

Château Haut-Canteloup 2016

Une étoile dans le Guide Hachette des Vins 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

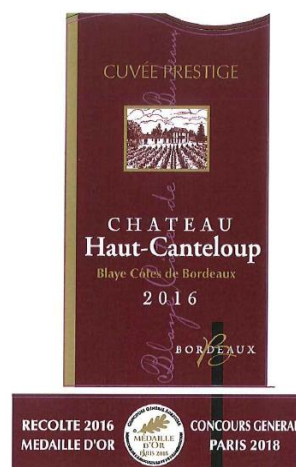
Visite : Sur rendez-vous par mail ou par téléphone

Mail : chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr

Site : www.chateau-haut-canteloup.com

Facebook : Château Haut-Canteloup

@chateauhautcanteloup



MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

