

Château Haut-Canteloup 2016 Cuvée Tradition

Blaye Côtes de Bordeaux- Rouge



Superficie : 12 hectares

Densité : 4 500 pieds /ha

Géologie : Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux

Âge de la vigne : 15 -40 ans

Encépagement : 85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Production : 75 000 bouteilles

Elaboration : Méthode traditionnelle.

Fermentation à une température inférieure à 28°C.
Cuvaion 3 semaines

Elevage : Durant 15 mois

Accords Mets/Vins : Viandes rouges, fromages

Potentiel de garde : 4 - 8 ans

Notes de dégustation :

Robe rouge sombre, arômes de fruits mûrs et de cassis.
Bouche ronde et équilibrée. Jolie trame tannique en fin de bouche.

Millésime et récompense

Château Haut-Canteloup 2016

Médaille d'Or au concours Général Agricole de Paris 2018

Médaille d'Or au Challenge International 2018

Contact au 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

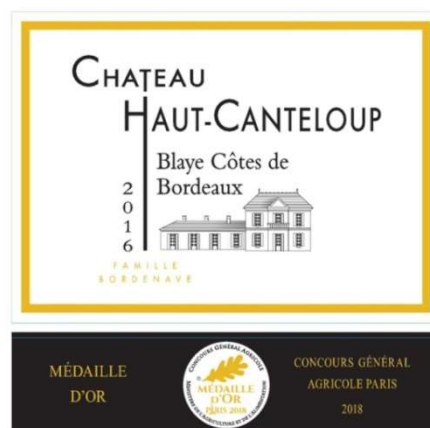
Visite : Sur rendez-vous, par mail ou par téléphone.

Mail : chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr

Site : www.chateau-haut-canteloup.com

Facebook :

[@Chateau Haut-Canteloup@chateauhautcanteloup](https://www.facebook.com/Chateau-Haut-Canteloup)



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

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

Château
HAUT-CANTELOUP

