

# 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

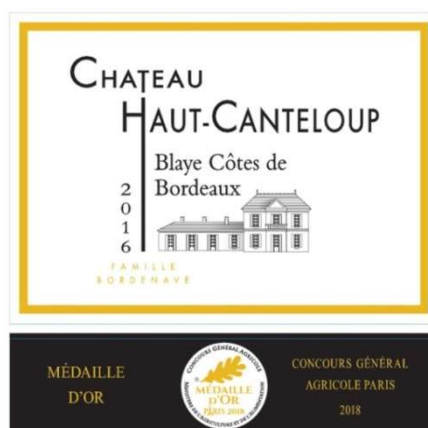
Visite : Sur rendez-vous, par mail ou par téléphone.

Mail : [chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr](mailto:chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr)

Site : [www.chateau-haut-canteloup.com](http://www.chateau-haut-canteloup.com)

### Facebook :

[Château 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**

