

Château Haut-Canteloup 2017 Cuvée Prestige

Blaye Côtes de Bordeaux- Blanc



Surface : 0.5 hectares

Densité : 5 000 pieds /ha

Géologie : Sol Silico-graveleux

Âge de la vigne : 15-20 ans

Encépagement : 100% Sauvignon Blanc

Production : 4 500 bouteilles.

Elaboration : Macération pelliculaire,
Fermentation à basse température Elevage
sur lies fines en fûts de chêne neufs.

Elevage : 6 mois en fûts de chêne

Accords Mets/Vins : Poissons en sauce. Ce vin
est idéal à l'apéritif.

Potentiel de garde : 2-3 ans

Notes de dégustation : Ce vin contient des
arômes complexes d'agrumes, de fruits
exotiques avec des notes vanillées et toastées.
Vin très équilibré en bouche.

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

Château
HAUT-CANTELOUP

Millésimes et récompenses

Château Haut-Canteloup 2016

Médaille d'Argent au concours Général Agricole de Paris
2017

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

