

Château HAUT-CANTELOUP

Cuvée Tradition Rouge 2019



Médaille d'Or
Concours
Gilbert & Gaillard 2021



Médaille d'Argent
Concours de Bordeaux
2021



Médaille d'Argent
Concours Feminalise
2020



Assemblage

85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon et 5% Cabernet Franc



Terroir

Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux



Viticulture

Vignes âgées de 15 à 40 ans, plantées à une densité de 4500 pieds à l'hectare sur une superficie de 12 hectares.



Vinification

Méthode traditionnelle. Fermentation à une température inférieure à 28°C. Cuvaïson 3 semaines.

Élevage : 15 mois en cuve inox

Production annuelle : 60 000 bouteilles



Dégustation

La robe présente un rouge sombre. Arômes de fruits mûrs et de cassis. Bouche ronde et équilibrée avec une légère sucrosité et une belle longueur.

Garde : 4 à 8 ans



Accord mets et vin

Viandes blanches, volailles, grillades, fromages.



EARL Bordenave et Fils - 8 chemin de la Palanque - 33390 FOURS (Gironde)
Tel : +33(0)5 57 42 87 12 / +33(0)6 22 12 39 04 - email : chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr
www.chateau-haut-canteloup.com

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK@chateauhautcanteloup

