

Château HAUT-CANTELOUP Cuvée Tradition Rouge 2018



Médaille d'Or
Concours
Bordeaux 2020



Médaille d'Argent
Concours Général Agricole
Paris 2020



Médaille de Bronze
Challenge International
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 : 68 000 bouteilles



Dégustation

La robe présente un rouge rubis brillant, arômes de fruits mûrs et d'épices. Bouche charnue et équilibrée. Jolie trame tanique, belle longueur.

Garde : 4 à 8 ans



Accord mets et vin

Viandes blanches, volailles, grillades, fromages.

