

L'essentiel

HAUT CANTELOUP 2023

Photo non contractuelle



Assemblage

100% Merlot



Terroir

Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux



Viticulture

Vignes âgées de 15 ans, plantées à une densité de 5000 pieds à l'hectare sur une superficie de 1 hectare.



Vinification

Méthode traditionnelle. Fermentation à une température inférieure à 28°C.

Élevage : 6 mois en cuve inox

Production annuelle : 4 000 bouteilles



Dégustation

Une robe violacée, un nez frais au parfum de mûre et de griotte. La bouche est fruitée, ronde et souples. Servir à 16°.

Garde : 4 ans.

Accord mets et vin



Viandes blanches, Poissons.
Ce vin est idéal à l'apéritif.

