

Château HAUT-CANTELOUP

Cuvée Prestige Rouge 2020



Photo non contractuelle



Médaille d'Or
Concours des Féminales
Paris 2022



2 Étoiles
Guide Hachette des Vins
2023



Assemblage

84% Merlot, 11% Cabernet Sauvignon et 5% Malbec.



Terroir

Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux.



Viticulture

Vignes âgées de 20 à 40 ans, plantées à une densité de 4500 pieds à l'hectare sur une superficie de 7 hectares.



Vinification

Tri densimétrique, grappes entières. Fermentation à une température inférieure à 28°C. Cuvaison 3 semaines.

Élevage : 12 mois en fût de chêne dont 1/3 de neufs.

Production annuelle : 34 000 bouteilles.



Dégustation

Robe profonde et structurée.

Le nez est sur des notes de fruits confiturés et d'épices.

La bouche est persistante et fraîche avec une belle longueur.

Garde : 8 à 10 ans.



Accord mets et vin

Viandes rouges, grillades, entrecôte, 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



GRAND VIN DE BORDEAUX