

Château HAUT-CANTELOUP Cuvée Prestige Rouge 2021



Photo non contractuelle



Médaille d'Or
Concours de Bordeaux
2023



1 Étoiles
Guide Hachette des Vins
2024



Médaille de Bronze
Concours Général Agricole
Paris 2023



Assemblage

88% Merlot, 7% 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 : 25 000 bouteilles.



Dégustation

Robe rouge pourpre et structurée.

Le nez est sur des notes de fruits mûrs et vanillés.

Bel équilibre en bouche, gourmand avec un volume agréable.

Garde : 7 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

