

Château HAUT-CANTELOUP Cuvée Prestige Rouge 2023



Photo non contractuelle



Médaille d'Or
Concours Général Agricole
Paris 2026



Médaille d'Or
Concours Féminales
2024



1 Étoile
Guide Hachette des Vins
2026



Assemblage

89% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon et 3% 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 : 30 000 bouteilles.



Dégustation

Vin bien équilibré entre le fruit et la puissance. Il plaira par sa belle dimension tannique, ses fruits mûrs et ses accents fumés, ses tanins soyeux et sa longue finale sur la fraîcheur. Encore marqué par l'accent boisé de son élevage, il faudra donc l'attendre et l'envisager sur une viande goûteuse.

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 36 69 / +33(0)6 22 12 39 04 - email : chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr
www.chateau-haut-canteloup.com

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK@chateauhautcanteloup

