BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

Château HAUT-CANTELOUP

Cuvée Prestige Rouge 2024

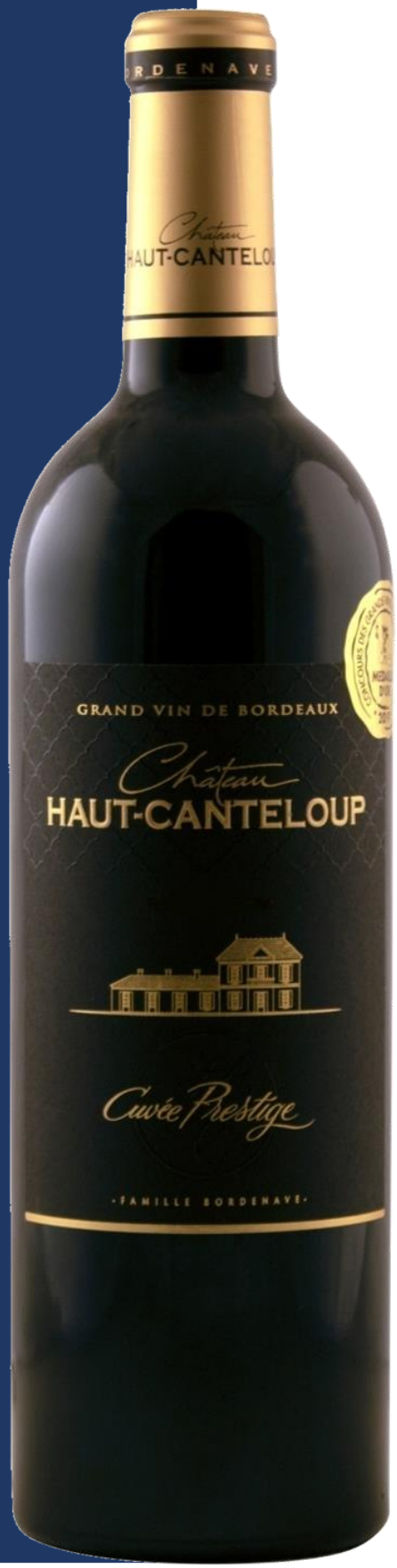


Photo non contractuelle

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

2 Étoile
Guide Hachette des Vins
2027

Assemblage

88% Merlot, 7% Cabernet Sauvignon et 5% Malbec.

Terroir

Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux.

Viticulture

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

Vinification

Tri densimétrique, graines 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 : 15 500 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…

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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

GRAND VIN DE BORDEAUX