

Château HAUT-CANTELOUP

Cuvée Tradition Rouge 2021



Photo non contractuelle



2 Étoiles
Guide Hachette des Vins
2024



Médaille d'Argent
Concours Général Agricole
Paris 2020



Médaille d'Or
Concours de Bordeaux
2022



Assemblage

88% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon



Terroir

Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux



Viticulture

Vignes âgées de 15 à 40 ans, plantées à une densité de 4500 pieds à l'hectare sur une superficie de 12 hectares.



Vinification

Méthode traditionnelle. Fermentation à une température inférieure à 28°C. Cuvaïson 3 semaines.

Élevage : 15 mois en cuve inox

Production annuelle : 25 000 bouteilles



Dégustation

La robe présente un rubis léger. Arômes fruité et expressif. Le nez est frais et élégant sur des notes de petits fruits rouges, groseille, mûre. La bouche est souple et gourmande

Garde : 4 à 8 ans



Accord mets et vin

Viandes blanches, volailles, grillades, 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

