Château HAUT-CANTELOUP

Cuvée Tradition Rouge 2024



Photo non contractuelle

Médaille d'Argent
Concours Féminalise
2026

Assemblage

88% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon

Terroir

Sol Argilo-calcaire sur sous-sol pierreux

Viticulture

Vignes agées 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. Cuvaison 3 semaines**.**

Élevage :15 mois en cuve inox

Production annuelle : 14 500 bouteilles

Dégustation

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

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 (FRANCE)
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