

BORDEAUX

Château  
**HAUT-CANTELOUP**  
Bordeaux Rosé 2023



Médaille d'Argent  
Concours Général Agricole  
Paris 2024



### Assemblage

60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon et 20% Cabernet Franc



### Terroir

Sol argilo-calcaire.



### Viticulture

Vignes âgées de 10 à 20 ans, plantées à une densité de 4500 pieds à l'hectare sur une superficie de 3hectares.



### Vinification

Issu d'un pressurage direct.  
Fermentation à basse température.

**Élevage** : Sur lies fines en cuve inox

**Production annuelle** : 13 000 bouteilles.



### Dégustation

Une robe pâle, un nez expressif où se mêlent fruits rouges et exotiques avec quelques notes d'arômes pâtisseries .

La bouche est souple et fruitée avec une jolie finale sur la fraîcheur.

**Garde** : 2 ans.



### Accord mets et vin

Petits plats frais d'été, plats exotiques, salade, grillade, pizza...  
Ce vin est également idéal à l'apéritif.



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**

