

Château
HAUT-CANTELOUP
Cuvée Prestige Blanc 2022



Assemblage

100% Sauvignon Blanc.



Terroir

Sol silico-graveleux.



Viticulture

Vignes âgées de 15 à 20 ans, plantées à une densité de 5000 pieds à l'hectare sur une superficie de 1hectares.



Vinification

Macération pelliculaire, Fermentation à basse température.
Elevage : 7 mois en fûts de chêne avec bâtonnage des lies.
Production annuelle : 6 000 bouteilles.



Dégustation

Ce vin contient des arômes complexes d'agrumes, de fruits exotiques avec des notes vanillées et toastées.
Vin rond et bien équilibré en bouche.

Garde : 2 à 3 ans.



Accord mets et vin

Plats exotiques, poissons en sauce, noix de St Jacques...

