

Château
HAUT-CANTELOUP
 Bordeaux Rosé 2022



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 : 12 000 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.

