

Château
HAUT-CANTELOUP
Cuvée Tradition Blanc 2023



Médaille d'Argent
Concours Général Agricole
Paris 2024



Assemblage

85% Sauvignon Blanc, 15% Sauvignon Gris.
Volume d'Alcool : 13,5%



Terroir

Sol silico-graveleux.



Viticulture

Vignes âgées de 15 à 40 ans, plantées à une densité de 5000 pieds à l'hectare sur une superficie de 6 hectares.



Vinification

Macération pelliculaire. Fermentation à basse température.

Élevage : Sur lies fines en cuve inox.

Production annuelle : 35 000 bouteilles.



Dégustation

Une robe d'un joli jaune doré. Un nez sur des notes de fleurs blanches et d'agrumes.

La bouche est fraîche et bien équilibrée avec une belle rondeur.

Garde : 2 à 3 ans.



Accord mets et vin

Ce vin est parfait à l'apéritif et sera le compagnon idéal des fruits de mer ou des poissons grillés.

