

Château  
**HAUT-CANTELOUP**  
Cuvée Tradition Blanc



Médaille d'Or  
Challenge International  
2026



### Assemblage

85% Sauvignon Blanc, 15% Sauvignon Gris.



### 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** : 25 000 bouteilles.



### Dégustation

Une robe limpide, un nez élégant aux arômes de fleurs blanches et agrumes.

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

**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.

