

BORDEAUX

Château
HAUT-CANTELOUP
Bordeaux Rosé 2023



Médaille d'Argent
Concours Général Agricole
Paris 2024



Assemblage

70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon et 10% Malbec



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 (FRANCE)
Tel : +33(0)5 57 42 36 69 / +33(0)6 22 12 39 04 - email : chateau-hautcanteloup@wanadoo.fr
www.chateau-haut-canteloup.com

SUIVEZ-NOUS SUR FACEBOOK@chateauhautcanteloup

