



CHÂTEAU CANTELOUP LESTAGE 2015

Blaye Côtes de Bordeaux



Village : Fours

Surface totale du vignoble : 30 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire

Assemblage de cépages : 95% Merlot, 5% Cabernet sauvignon

Vinification et élevage : Sélection par parcelle. Vinification en petite cuverie. Isolation par parcelle et par qualité. Macération à froid avant la fermentation pour extraire, en douceur, la couleur et les arômes de fruit frais. Macération 10-15 jours.

Notes de dégustation : La couleur est profonde et intense. Le nez est puissant sur des notes de mûres noires. La bouche est éclatante sur l'attaque. Se distille en bouche un caractère bien trempé, subtile association de fruits rouges gourmands très mûrs et d'un boisé fondu aux notes de caramel et de vanille. L'ensemble est une franche réussite, du plaisir sur une finale interminable.

Accords mets et vins : Fromage affiné à pâte dure

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Or Concours International de Lyon 2016, Médaille d'Argent AWC Vienna 2016

Millésime 2016 : Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2017, Médaille d'Or Concours Elle à Table 2017, Médaille d'Or CWSA 2017, Médaille d'Argent Concours International de Lyon 2017, Médaille d'Argent Concours de Bordeaux-Vins d'Aquitaine 2017, Médaille d'Argent AWC Vienna 2017, Médaille de Bronze International Wine Award 2017.

VIGNOBLES GABRIEL & CO

1289 Avenue de la liberté - 33820 Saint Aubin de Blaye

Tel +33 (0)5 57 32 62 06 - Fax +33 (0)5 57 32 73 73 - contact@vignoblesgabriel.com - www.vignoblesgabriel.com

SAS ROBIN - SIRET 378 218 898 00068 - APE 4634 Z - TVA FR70378218895 - ACCISESFR000061E5369