

Château Haut Canteloup

Alexandre BORDENAVE

Le principal trait de votre caractère ?

Sensible et conciliant

Ce que vous aimez dans le vin ?

La convivialité, le côté festif, l'attachement à la culture et à la terre

Votre devise ?

Vivre le moment présent et espérer le meilleur pour l'avenir

Le voyage que vous aimeriez faire ?

J'aimerais traverser les Etats-Unis

L'exploitation du Château Haut Canteloup est une affaire de famille, et la culture de la vigne aussi ! Mon frère et moi formons la septième génération de Bordenave à travailler le vin. L'histoire du Château Haut Canteloup, elle, débute dans les années 70, quand mes grands-parents se lancent dans la vente directe. Mes parents ont ensuite repris le vignoble, en consacrant beaucoup d'énergie à son développement et à sa restructuration. J'ai rejoint et pérennisé l'entreprise familiale en 2003 : l'exploitation compte aujourd'hui 51 hectares conduits dans un souci permanent de qualité et de respect de l'environnement.

Château Haut Canteloup BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Fours

Surface totale du vignoble : 51 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire

Assemblage de cépages : 85 % Merlot, 12 % Cabernet Sauvignon et 3 % Malbec

Vinification et élevage : Tri densimétrique au retour des vendanges. Vinification traditionnelle. Fermentation de 10 jours et macération de 3 semaines. Assemblage des cépages en fin d'élevage. Elevage en cuve.

Notes de dégustation : La couleur est profonde, le nez droit marqué par des effluves toastées. La bouche a une attaque franche, relayée par des tanins suaves et veloutés. Le fruit bien mûr est là, gourmand et juteux à souhait. L'ensemble est parfaitement harmonieux et fait preuve d'une grande délicatesse. Un vin incontestablement abouti qui peut éventuellement patienter en cave.

Accords mets et vins : Charcuterie

Récompenses :

Millésime 2016 : Médaille d'Or Bordeaux 2018, Médaille d'Or Paris 2018, Médaille d'Or Sakura 2018, Recommande à International Wine Challenge 2018

Millésime 2017 : Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2018, Médaille d'Or Académie des Vins et de La Gastronomie Française 2018, Médaille d'Argent International Wine Awards 2018, Médaille d'Argent AWC Vienna 2018, Palm Wine and Fooding Pairing – London 2018.

