

Château Canteloup Lestage

Didier SICAUD

Le principal trait de votre caractère ?

Je suis généreux

La couleur que vous aimez ?

Le jaune

Ce que vous aimez dans le vin ?

La rondeur, le fruit, la générosité

Votre état d'esprit actuel ?

Essayer de positiver

Quand ma grand-mère s'installe à Fours en 1937, le vignoble était de 2,8 hectares : du chemin a été parcouru depuis ! Mes parents lui ont succédé en 1965, composant avec la richesse des sols argilo-calcaire et poursuivant l'agrandissement du vignoble pour arriver à quinze hectares en 1980. J'ai tout naturellement hérité de cette passion du terroir. Aujourd'hui, nos vignes s'étendent sur trente hectares. Mes deux frères, Patrice et Cédric, m'ont rejoint pour continuer d'honorer l'esprit de notre grand-mère, avec un vin rond, fruité et généreux, élaboré majoritairement à partir de Merlot.



Château Canteloup Lestage 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'Argent Concours International de Lyon 2017