

Château Canteloup Lestage

Didier SICAUD

Le principal trait de ton caractère ?
Je suis généreux

La couleur que tu aimes ?
Le jaune

Ce que tu aimes dans le vin ?
La rondeur, le fruit, la générosité

Ton état d'esprit actuel ?
Essayer de positiver

Quand ma grand-mère s'est installée 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-calcaires et poursuivant le développement du vignoble. Aujourd'hui, nos vignes s'étendent sur 10,93 hectares. Mes frères, Patrice et Cédric, m'ont rejoint pour continuer d'honorer l'esprit de notre grand-mère. Cédric est en charge de la viticulture et de la vinification. Depuis le millésime 2025, le domaine est conduit en agriculture biologique.



Château Canteloup Lestage

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Fours

Terroir : Sols argilo-calcaires – Sous-sol calcaire dense - 25 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques. Sélection parcellaire. Vinification en petite cuverie. Macération pré-fermentaire à froid pour extraire en douceur la couleur et les arômes de fruit frais. Macération 10-15 jours. Élevage sous bois.

Assemblage : 100% Merlot

Commentaires 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 : Fromages affinés à pâte dure

