

Château Haut Canteloup

Alexandre BORDENAVE

Le principal trait de ton caractère ?
Sensible et conciliant

Ce que tu aimes dans le vin ?
La convivialité, le côté festif, l'attachement à la culture et à la terre

Ta devise ?
Vivre le moment présent et espérer le meilleur pour l'avenir

Le voyage que tu aimerais faire ?

L'exploitation du Château Haut Canteloup est une affaire de famille, et la culture de la vigne aussi ! Mon frère, Vincent, et moi formons la septième génération de Bordenave à travailler le vin sur ces terres. L'histoire du Château Haut Canteloup débute dans les années 1970, quand mes grands-parents se lancent dans la vente directe. Mes parents, Catherine et Sylvain, ont ensuite repris le vignoble, en consacrant beaucoup d'énergie à son développement et à sa restructuration. Pour ma part, j'ai rejoint l'entreprise familiale en 2003 et je suis fier de participer aujourd'hui à la pérennisation de l'exploitation familiale. En collaboration avec mes parents et mon frère, nous conduisons le vignoble de manière raisonnée, dans un souci permanent de qualité et de respect de l'environnement.



Château Haut Canteloup

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Fours et Saint-Palais-de-Blaye

Terroir : Sols argilo-calcaires ou sablo-limono-argileux selon les parcelles – Roche mère de calcaire ou sous-sol de limon et alios selon les parcelles – 15 ou 80 mètres d'altitude selon les parcelles – Exposition sud/sud-ouest - 21 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques à la mi-septembre. Tri densimétrique au retour des vendanges. Vinification traditionnelle. Fermentation de 10 jours et macération de 3 semaines. Assemblage des cépages en fin d'élevage. Élevage mixte en cuves et barriques.

Assemblage : 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Commentaires de dégustation : La couleur est profonde. Le nez est marqué par des notes toastées. Attaque franche en bouche, relayée par des tanins suaves et veloutés. Le fruit bien mûr est là, gourmand et juteux. L'ensemble est harmonieux et délicat. Un vin abouti qui garde ses qualités dans le temps.

Accords mets et vins : Risotto aux cèpes et parmesan

