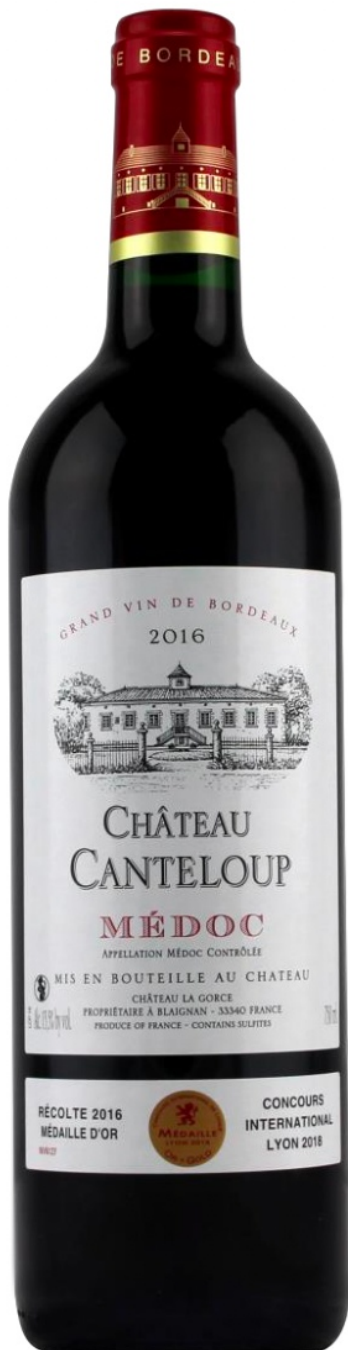


CHÂTEAU CANTELOUP

Médoc



CÉPAGE: 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

GRAPE VARIETY: 55% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon

SOL: argilo-calcaire

SOIL: clay-limestone

VINIFICATION:

Les raisins cueillis assez tardivement, égrappés, triés, légèrement foulés et la fermentation en inox s'effectue avec une maîtrise totale des températures. Ils restent en cuve pendant 20 à 30 jours. Élevage dans des cuves en inox.

WINE MAKING:

The grapes picked fairly late, destalked, sorted, lightly crushed and the fermentation in stainless steel is carried out with total temperature control. They remain in vats for 20 to 30 days. Aging in stainless steel tanks

DÉGUSTATION

TASTING

Robe: Grenat éclatante

Eye: Garnet robe

Bouquet: Très expressif avec des notes de fruits noirs.

Nose: toasted, offers aromas of black fruits.

Bouche: Ample et bien équilibrée, d'un beau volume boisé. Un vin équilibré et suave.

Mouth: The mouth is rich and harmoniously balanced, supported by woody tones. Château Canteloup is a very typical Médoc wine, with a long and elegant finish.

ACCORDS MET ET VIN:

Se mariera très bien avec du boeuf, de l'agneau, du gibier (cerf, chevreuil), et de la volaille.

FOOD PAIRINGS: Will go very well with beef, lamb, game (venison, roe deer), and poultry

ABV: 13,5%

ABV: 13,5%