



CH HAUT-CANTELOUP

Médoc Cru Bourgeois

Nature du sol

Commune de Saint
Christoly
sable et Graves
Garonnaise

Commune de
Couquèques :
argilo / calcaire

Encépagement

Merlot 60%
Cabernet sauvignon 35%
Cabernet franc 5%
6250 pieds / hectare
Age moyen : 45ans

Vendanges

Mécanique avec tri
manuel au cuvier

Vinification

Thermorégulation par
ruissellement.
Cuvaison 3 semaines

Propriétaire

Dominique DUTREIX

Superficie

42 Hectares

Elevage

12 mois en cuves
et
barriques
(15 à 30 % neuves)



Dégustation

Les vins de Château Haut Canteloup se caractérisent par la souplesse et la rondeur du merlot. Le cabernet sauvignon forme l'ossature avec des tanins présent et mûrs et le cabernet franc apporte une note de fraîcheur et de menthol, le tout souligné par un boisage fin et maîtrisé.

CONTACT COMMERCIAL

MAISON QUERRE

les Dagueys - 33500 Libourne - France

tel : 05 57 55 51 60 - fax : 05 57 55 51 61 - e-mail : info@querre.com - www.querre.com