

CHÂTEAU HAUT CANTENAC

A.O.C SAINT-EMILION Millésime 2022



DEGUSTATION

Robe rubis intense et profonde. Nez complexe de fruits rouges et notes d'épices vanillée. Une attaque ample, un bel équilibre entre les tanins fins et une jolie structure qui donne à ce vin une agréable longueur.

ACCORD MET/VIN

Ce vin accompagnera parfaitement un rôti de canard, un poulet rôti, un filet de porc ou encore des fromages comme un Camembert, un vieux gouda ou un fromage des Pyrénées.

PRODUCTION

Aire d'appellation : AOC Saint-Emilion Rouge.

Sol : Argile et calcaire.

Age des vignes : 25 ans.

Rendement : 50 hl/ha.

Production : 12 000 bouteilles.

VINIFICATION ET VITICULTURE

Cépages : 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

Vinification : en petites cuves béton. Le chapeau de marc est pressé vers le bas durant la vinification afin d'extraire délicatement la richesse de raisins (en évitant au maximum les remontages).

Vieillessement : peut se boire de suite, mais évoluera favorablement pendant 8 ans.

Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 6 à 12 mois à la propriété.

Degré : 14 % vol.

A.O.C SAINT-EMILION Vintage 2022



TASTING

Intense and deep ruby colour. Complex nose of red fruits and persistent lactic notes. A full attack, a nice balance between fine tannins and a nice structure that gives this wine a pleasant length.

FOOD PAIRING

This wine will perfectly match a roast duck, roast chicken, pork tenderloin or cheeses such as Morbier, Gouda or goat cheese.

PRODUCTION

Appellation area : AOC Saint-Emilion Rouge.

Soil : Clay and limestone.

Age of the vines : 25 years old.

Yield : 50 hl/ha.

Production : 12 000 bottles.

VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

Vinification : in small concrete vats. The pond cap is pressed down during vinification in order to delicately extract the richness of the grapes (avoiding pumping over as much as possible).

Aging : can be drunk immediately, but will evolve favourably for 8 years.

Bottling : storage of the bottles for 6 to 12 months at the property.

Degree : 14 % vol.

BOTTLE : 3 760 087 344 424



CASE : 3 760 087 344 431



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - 33410 Beguey - France

Tel: +33(0)5 56 62 94 85 - contact@leshautsdepalette.com - www.leshautsdepalette.com