



● Château Canteloup

ROU252

Historique

Le domaine du Château La Gorce produit le célèbre Château Canteloup au coeur du nord du Médoc, renouant ainsi avec sa tradition d'excellence viticole. Dirigé par la famille Martin, gardienne passionnée de la terre, le domaine a converti le vignoble à l'agriculture biologique, préservant ainsi l'héritage initié au début du XIXe siècle.

Reconnaissance

Médaille d'Or - Gilbert & Gaillard 2024 (mill. 2020)

| | | | |
|------------------------|------------------|---------------------|------------------------------------|
| Pays | France | Producteur | CHATEAU LA GORCE |
| Région vinicole | Bordeaux | Cépage(s) | 55% cabernet sauvignon, 45% merlot |
| Appellation | Médoc | Conservation | 6 à 8 ans |
| Service | entre 15 et 17°C | | |

Description

Oeil

Belle robe d'un rouge sombre aux reflets jeunes

Nez

Nez expressif où les arômes de fruits rouges généreux se marient élégamment avec des notes complexes d'élevage rappelant des parfums de sous-bois. En s'ouvrant, son bouquet se complexifie avec l'apparition de nuances de cerise, de framboise et d'une délicate touche de violette.

Bouche

La bouche s'appuie sur une belle charpente boisée qui met en valeur les arômes fruités nets. Un médoc corpu lent qui s'approche de son meilleur niveau.

Accord mets/vin

Foie gras chaud aux pommes, viandes rouge ou blanche, gibier à poil ou à plume, fromages (emmental, mimolette, saint-nectaire, coulommiers), tarte aux fruits rouges.

Commentaires

VIGNOBLE ET TERROIR Le sol de la propriété est riche en matière organique, avec un sous-sol majoritairement argilo-calcaire qui retient l'eau, permettant ainsi aux raisins d'atteindre une maturation optimale. Situé sur un site balayé par les vents de l'estuaire et de l'océan, le domaine bénéficie du maintien d'un climat frais pendant les étés parfois chauds de la Gironde. **VINIFICATION** Les raisins sont récoltés dans les premières semaines de l'automne, puis égrappés, sélectionnés, légèrement pressés et enfin fermentés dans des cuves en acier inoxydable avec un contrôle précis de la température pendant 20 à 30 jours.

En une ligne