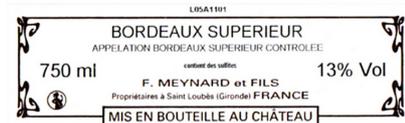


Château Bois-Malot & Valentons Canteloup

CHATEAU VALENTONS CANTELOUP

AOC Bordeaux Supérieur - Cuvée "Excentrique"

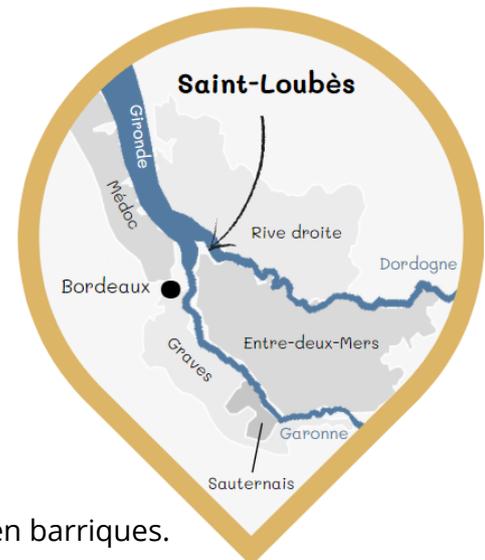
Localisation	2 hectares.
Age de la vigne	Variable.
Densité de plantation	4200 pieds/hectare.
Cépages	70% Petit Verdot 30% Merlot.
Nature du sol	Sol Argilo-Limoneux avec un Sous-Sol de Graves Rouges.



Viticulture Travail mécanique sur 2/3 de la surface.
Eclaircissage de grappes si nécessaire.
Vendanges avec table de tri.
Culture raisonnée.

Vinification Maîtrise des températures.
Cuvaion de 25 à 45 jours avec micro oxygénation sous marc.

Élevage Cuve inox pendant 18 mois et une partie en barriques.



Notes de dégustation Fruits rouges et amande grillée, corsé et équilibré.

Accords met-vin Gibiers, des daubes, en général sur des plats de caractère.

Garde 10 ans ou plus.

Medailles Régulièrement médaillé au concours « Los Angeles International wine competition » .

Or : 1977-1980-1982-1985-1988-1991-2003-2004-2016 & * Hachette

Argent : 1975-1976-1978-1979-1981-1984-1987-1992-1994-1995-1997-1998-2005-2008-2009-2011-2014-2015

Bronze : 1983-86-89-1990-1996-1999-2000-2002-2005-2010-2012

