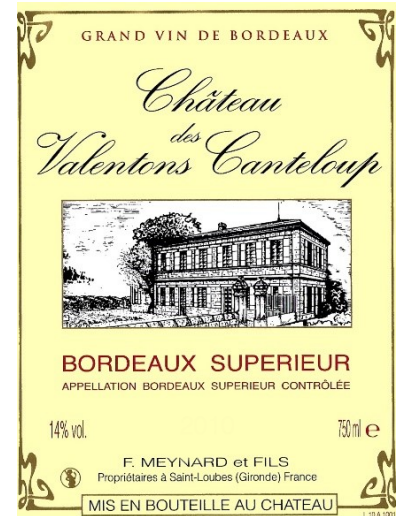




Château Bois-Malot & Valentons Canteloup

CHATEAU VALENTONS CANTELOUP AOC Bordeaux Supérieur

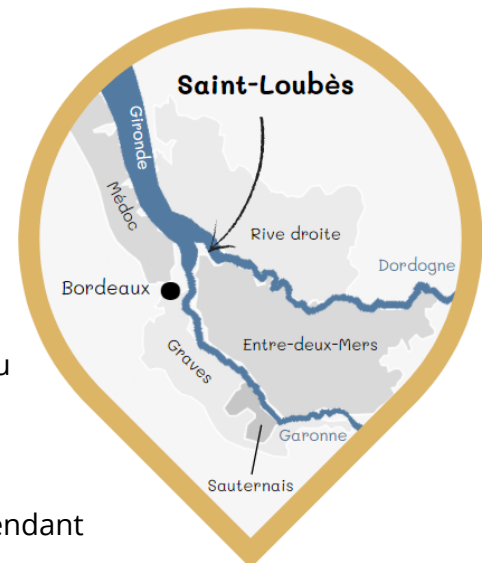
Localisation	10 hectares.
Age de la vigne	25 ans.
Densité de plantation	4200 pieds/hectare.
Cépages	65 % Merlot 20 % Cabernet Sauvignon 15 % Cabernet Franc.
Nature du sol	Sol Argilo-Limoneux avec un Sous-Sol de Graves Rouges.



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.
Cuvaision de 25 à 45 jours.
Saignée de 10% en moyenne pour faire du Bordeaux Clairet.

Élevage Cuve inox et fûts de chêne de 2 à 4 ans pendant 18 mois.



Notes de dégustation Souple et fruité lors de sa jeunesse, sous-bois et pruneaux en vieillissant

Accords met-vin Volailles, viandes blanches, grillades et fromages.

Garde 8 à 10 ans.

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

