

Château Cantelaube

Saint-Émilion Grand Cru · Tradition

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Château Cantelaube (Saint-Émilion)
APPELLATION	AOC Saint-Émilion Grand Cru
CUVÉE	Tradition
CÉPAGES	Merlot majoritaire, Cabernet Franc
ÉLEVAGE	~18 mois
CULTURE	Bio / HVE 3

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée Tradition, le Saint-Émilion Grand Cru du Château Cantelaube, sur un terroir de graves et galets — soyeux et harmonieux.

Au nez

- Fruits noirs mûrs
- Épices
- Notes florales et boisé fin

En bouche

- Soyeuse et harmonieuse
- Tanins fondus
- Structurée, belle longueur

EN UNE PHRASE

Un Saint-Émilion Grand Cru **soyeux et harmonieux**, sur les fruits noirs et les épices — élégant et taillé pour la garde.

LES CÉPAGES

- **Merlot (majoritaire)** — rondeur, chair et fruits noirs ; l'âme de Saint-Émilion.
- **Cabernet Franc** — structure, fraîcheur et épices.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge de gastronomie, sur les viandes rouges et le gibier.

VIANDES & GIBIER

- Côte de bœuf
- Magret
- Gibier

FROMAGES

- Fromages affinés

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Magret de canard et un verre à 17 °C. Le soyeux du Merlot et la structure du Cabernet Franc accompagnent le gras du canard.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 16 et 17 °C.
 - **Aération** — carafier 1 heure.
 - **Garde** — beau potentiel, 5 à 10 ans.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.