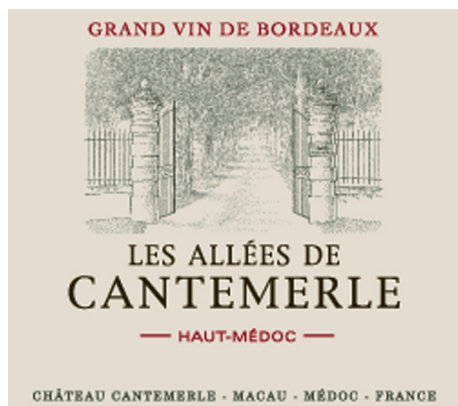


LES ALLÉES DE CANTEMERLE

2016



This very elegant wine is distinguished from its more illustrious sibling by offering full enjoyment at an earlier age. With airy tannins and a soft presence in the mouth, it shows an attractive freshness, great finesse and a finish notable for its surprisingly rich aromatic expression, but it is a seductive elegance which truly defines the wine. A family meal will highlight its qualities nicely, such as poultry, a blanquette or cutlets in cream.

VIGNOBLE, CULTURE & RECOLTE

Issu principalement des jeunes vignes du château, ce deuxième vin est élevé comme son aîné. Il en possède l'authenticité et la personnalité mais s'en différencie par son cycle de vieillissement. Sa maturité venant plus vite, il est prêt à être apprécié dès ses premières années.

VINIFICATION & ELEVAGE

Egrappage total
Tri post Égrappage manuel
Fermentation : 6-8 jours à 26 -28°C
Macération: 28 à 30 jours
Élevage de 12 mois en cuve et barrique de chêne français
Très léger collage.

PRODUCTION

160 000 bouteilles

GRAND VIN

Château Cantemerle

ASSEMBLAGE 2016

78% Cabernet Sauvignon
14% Merlot
8% Cabernet Franc

CHATEAU CANTEMERLE

33460 Macau, France

Tel. +33(0)5 57 97 02 82 - Fax +33 (0)5 56 97 02 84 - cantemerle@cantemerle.com - www.cantemerle.com