

# CHÂTEAU CANTEMERLE

1995



Ce fut une grande année pour les merlots, et on doit sans doute à leur maturité ces tanins de velours, et ces beaux arômes de fruits qui tapissent tout le palais. Cantemerle 1995 affiche pour son âge une jeunesse insolente, des parfums d'amande et de vanille, une élégance aristocratique, où l'on retrouve toutes les vertus de son terroir. Un grand classique de la maison qui donne beaucoup de plaisir aujourd'hui. A boire donc, sans retenue, avec les volailles et la charcuterie. Parfait pour le pot au feu du dimanche en famille, mais aussi pour un dîner de convives raffinés.

## Vignoble

87 ha en production  
Terroir de graves et de silices du quaternaire  
50% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 5% Petit Verdot -  
5% Cabernet Franc  
Âge moyen des vignes : 30 ans  
Densité de plantation: 9 600 pieds à l'hectare

## Culture & Récolte

Taille: Guyot double médocaine  
Effeillage réalisé face par face après la nouaison  
Démêlage et décompactage à la fermeture de la grappe  
Eclaircissements manuels à la fin de la véraison  
Vendanges manuelles avec tri sélectif à la vigne

## 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 barriques de chêne français dont 50%  
sont neuves  
Très léger collage. Aucune filtration n'est réalisée avant la  
mise en bouteille

## Production

300 000 bouteilles

## Second Vin

Les Allées de Cantemerle

## Assemblage 1995

40% Cabernet Sauvignon  
50% Merlot  
10% Petit Verdot

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