

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