

# CHÂTEAU CANTEMERLE

2004



Avec un nez très odorant, et des arômes de cigare et de cèdre en bouche, ce vin est un bon classique, consistant et prêt à boire. Tanins mûrs et racés, finale longue et vive, structure solide et élégante : tout est en place pour escorter, à loisir, le jambonneau aux lentilles ou une volaille rôtie aux girolles. On relèvera un équilibre subtil entre la fermeté et la finesse, comme si le vin hésitait entre jeunesse et maturité...

---

## 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: 9600 pieds à l'hectare

## Culture & Recolte

Taille: Guyot double médocaine  
Effeillage réalisé face par face après la nouaison  
Démêlage et décompactage à la fermeture de la grappe  
Eclaircissages 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 2004

68% Cabernet Sauvignon  
25% Merlot  
7% 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