

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