

CHÂTEAU CANTEMERLE

2005



Etonnant millésime que ce 2005 de grand soleil, qui donne ici un Cantemerle un peu atypique. Des arômes inattendus de café et de caramel parfument une mâche opulente ; l'attaque est veloutée, et l'impression de rondeur s'affirme jusqu'en finale. Pour autant, le vin ne veut pas vieillir, et garde une petite raideur qui relève le moelleux de tannins archi-mûrs. Cette bouteille peut attendre un peu dans une bonne cave, mais le vin est déjà délicieux, à ouvrir sur le rôti de bœuf, ou le miroton des familles.

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
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

400 000 bouteilles

Second Vin

Les Allées de Cantemerle

Assemblage 2005

61% Cabernet Sauvignon
31% Merlot
6% Petit Verdot
2% 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