

# CHÂTEAU CANTEMERLE

2007



Ce millésime tendre a tout naturellement donné des vins souples et ronds, qu'on qualifie facilement de féminins. Dans ce registre, la finesse est au rendez-vous avec l'élégance, des jolis arômes de réglisse, de poivre, de cannelle, et des tanins de dentelle. Inutile d'attendre : ce millésime est à boire sans chichi ni modération. C'est un vin tout en charme, parfait pour le déjeuner, qui va danser le menuet avec l'omelette aux croutons.

---

## Vignoble

87 ha en production  
Terroir de graves et de silices du quaternaire  
58% Cabernet Sauvignon - 33% Merlot - 6% Petit Verdot -  
3% Cabernet Franc  
Âge moyen des vignes : 30 ans  
Densité de plantation: 8300 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 2007

50% Cabernet Sauvignon  
35% Merlot  
6% Petit Verdot  
9% 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