

CHÂTEAU CANTEMERLE

2008



Ce beau vin à la trame serrée a longtemps paru un peu austère. Sa couleur noire d'ébène annonce une puissance, et une opulence aromatique qui tapisse tout le palais. La densité des cabernets apporte une mâche typique d'un millésime bâti pour durer, et qui vieillira très bien, surtout en magnum. On le déguste aujourd'hui avec plaisir, à condition de le décanter en carafe avant de servir. Entre l'attaque en bouche massive et la finale alerte, il propose tout ce qu'il faut pour se marier avec l'entrecôte du dimanche.

Vignoble

87 ha en production
Terroir de graves et de silices du quaternaire
60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 4% Petit Verdot -
6% 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 2008

48% Cabernet Sauvignon
37% Merlot
8% Petit Verdot
7% 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