

CHÂTEAU CANTEMERLE

2010



Encore un vin très jeune qu'il faudra décanter. Mais des arômes pointent leur nez : mine de crayon, fruits noirs, cigare. Si l'attaque est ronde, c'est la subtilité des cabernets qui s'exprime ensuite avec finesse et complexité, avec des saveurs de pain d'épices. C'est un millésime de grand soleil, qui donne aux tannins maturité et puissance, avec de la fraîcheur. Il sera encore là dans dix ans, inutile de se presser. Il ne peut que se bonifier avec l'âge. Mais déjà quelle classe !

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 & Récolte

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

400 000 bouteilles

Second Vin

Les Allées de Cantemerle

Assemblage 2010

52% Cabernet Sauvignon
35% Merlot
5% Petit Verdot
8% 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