

# CHÂTEAU CANTEMERLE

2012



Robe couleur rubis foncé, et nez distingué légèrement vanillé : voilà pour l'entrée en matière. En bouche, ce vin n'est que douceur et gourmandise. C'est un millésime classique, du genre féminin, tout en souplesse et plein d'agrément. Les saveurs de fruits dominant, telle la fraise et la groseille, qui évoluent en finale vers un petit goût de gibier. Pureté, finesse et franchise caractérisent ce vin déjà plein d'agrément, à ouvrir sur la quiche ou le soufflé au fromage.

---

## Vignoble

92 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  
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 40% 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 2012

56% Cabernet Sauvignon  
36% 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