

# CHÂTEAU CANTEMERLE

2013



Ce millésime tendre donne des vins savoureux, prêts à boire malgré leur jeunesse, sur une cuisine douce ou des viandes blanches. On devine une extraction douce des tanins, et une sélection sévère au chai, pour garder cette mâche fraîche et nette. Le bouquet est encore discret et les arômes ne s'affichent qu'à l'agitation, avec la cannelle, la mûre, la figue, et encore un peu de bois.

Le servir en carafe lui permettra de s'ouvrir à d'autres parfums. Mais il se boit avec une telle facilité qu'on s'étonne que le verre soit déjà vide...

## 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  
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 40% sont neuves  
Très léger collage.

## Production

400 000 bouteilles

## Second Vin

Les Allées de Cantemerle

## Assemblage 2013

50% Cabernet Sauvignon  
30% Merlot  
5% Petit Verdot  
15% 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