

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