

CHÂTEAU CANTEMERLE

1996



Très grande année médocaine, le millésime 1996 est marqué par la maturité des cabernets sauvignons. Cantemerle en est une illustration éclatante. Le vin s'affirme d'abord par une robe sombre, puis un nez très parfumé, enfin par une explosion aromatique qui tapisse tout le palais. Ces arômes persistent en bouche avec intensité, et se combinent avec des tanins doux et soyeux, qui laissent une impression de très grande élégance. Cette bouteille apparaît comme un excellent exemple de ce que le terroir de Cantemerle peut apporter à l'amateur. Prêt à boire aujourd'hui, ce vin pourra néanmoins affronter des années de cave, et semble pouvoir se bonifier encore...

Vignoble

87 ha en production
Terroir de graves et de silices du quaternaire
50% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 5% Petit Verdot -
5% Cabernet Franc
Âge moyen des vignes : 30 ans
Densité de plantation: 9 600 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 50%
sont neuves
Très léger collage. Aucune filtration n'est réalisée avant la
mise en bouteille

Production

300 000 bouteilles

Second Vin

Les Allées de Cantemerle

Assemblage 1996

50% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
8% 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