

# CHÂTEAU CANTEMERLE

2014



Le vin est habillé d'une robe grenat foncé, une vraie robe du soir, et affiche d'emblée un nez subtil. Dès l'attaque se dégagent des arômes élégants, dont la finesse s'accorde avec celle des tanins, doux, moelleux, presque caressants. Le vin s'allonge en bouche, qu'il parfume de fruits délicats (noisette, framboise), et laisse une impression de grand raffinement en finale. C'est une bouteille très distinguée, dont la concentration et le potentiel annoncent une longue vie. Mettre en carafe et se régaler avec un rôti de veau aux girolles, ou une blanquette aux pâtes fraîches. Entre autres.

## 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

## 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

## Culture & Recolte

Taille: Guyot double médocaine  
Effeuillage 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

## Second Vin

Les Allées de Cantemerle

## Assemblage 2014

47% Cabernet Sauvignon  
38% Merlot  
6% Petit Verdot  
9% 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