

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