

LES ALLÉES DE CANTEMERLE

2001



Avec un nez déjà affirmé de poivre et de cuir, ce vin se distingue nettement du précédent, et montre combien l'effet millésime joue à plein sur le terroir de Cantemerle. Sa densité et sa fermeté en bouche doivent beaucoup à la présence d'un fort pourcentage de cabernets, qui apportent à la fois persistance et élégance. Ce vin pourra attendre quelques années encore pour exprimer son potentiel, mais découvre déjà des arômes fins, et une belle noblesse de constitution.

Vignoble, Culture & Recolte

Issu principalement des jeunes vignes du château, ce deuxième vin est élevé comme son aîné. Il en possède l'authenticité et la personnalité mais s'en différencie par son cycle de vieillissement. Sa maturité venant plus vite, il est prêt à être apprécié dès ses premières années.

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 20% sont neuves
Très léger collage. Aucune filtration n'est réalisée avant la mise en bouteille

Production

160 000 bouteilles

Grand Vin

Château Cantemerle

Assemblage 2001

60% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
10% 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