

LES ALLÉES DE CANTEMERLE

2008



Comme c'est souvent le cas pour le millésime 2008 à Bordeaux, une pointe d'austérité demeure encore dans ce vin qui paraît très jeune. C'est aussi le signe d'une qualité et d'une longévité prometteuse. On aura donc soin de décanner avant de servir ce vin consistant, aux tanins moelleux et doux, qui donnent en bouche une agréable impression crémeuse.

La finale est nette, vive, et se termine sur des notes de café, un peu atypiques ici.

C'est un vin qui ne manque ni d'avenir ni de personnalité. Plutôt mieux qu'un second vin.

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 2008

80% Cabernet Sauvignon
17% Merlot
3% 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