

# CHÂTEAU CANTEMERLE

1997



15 % de petit verdot dans l'assemblage final, c'est un record pour Cantemerle. Il faut dire que ce millésime ne fut pas le plus facile de la décennie, avec un été dont la météo chaotique alterna sans cesse entre orages et canicule. Le vin doit être bu aujourd'hui, et ne gagnera sans doute plus rien à attendre. Léger et parfumé, il affiche un bouquet floral et un corps svelte, avec des tanins souples qui portent la trace d'une année difficile.

---

## 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 1997

45% Cabernet Sauvignon  
40% Merlot  
15% Petit Verdot

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