

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