

LES ALLÉES DE CANTEMERLE

2009



C'est le petit frère d'un cru classé qui ne peut pas renier sa parenté avec son aîné. Tout en finesse et en gourmandise, il enveloppe le palais de parfums de fruits, et apporte déjà énormément de plaisir.

Sous réserve de le mettre en carafe avant de servir, on peut commencer à l'apprécier sur une cuisine de famille ; un vin typique du vrai médoc classique, tout en douceur et en facilité ; on en boirait des litres.

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 2009

61% Cabernet Sauvignon
29% 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