

LES ALLÉES DE CANTEMERLE

2013



Ce millésime présente le grand avantage de pouvoir être dégusté jeune. Avec ses tanins fins et très souples, ce vin peut s'apprécier dès maintenant avec des viandes blanches ou des volailles. On relèvera alors ses arômes de fruits rouges, où percent la gourmandise et le plaisir. A boire sans attendre et sans complexe. Un vin parfait pour le déjeuner.

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 cuve et barrique de chêne français
Très léger collage.

Production

160 000 bouteilles

Grand Vin

Château Cantemerle

Assemblage 2013

75% Cabernet Sauvignon
25% Merlot

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