

CHÂTEAU CANTEMERLE

2016



Note de dégustation à venir.

Vignoble

90 ha en production
Terroir de graves et de silices du quaternaire
64% Cabernet Sauvignon
27% Merlot
5% Cabernet Franc
4% Petit Verdot
Âge moyen des vignes : 35 ans
Densité de plantation: 8300 pieds à l'hectare

Vinification & Elevage

Egrappage total
Tri post egrappage manuel
Fermentation : 6-8 jours à 26-28°C
Macération: 28 à 30 jours
Élevage de 12 mois en barriques de chêne français dont 40% sont neuves
Très léger collage.

Production

400 000 bouteilles

Culture & Recolte

Taille: Guyot double médocaine
Effeuillage réalisé face par face après la nouaison
Démêlage et décompactage à la fermeture de la grappe
Eclaircissages manuels à la fin de la véraison
Vendanges manuelles avec tri sélectif à la vigne

Second Vin

Les Allées de Cantemerle

Assemblage 2016

52% Cabernet Sauvignon
39% Merlot
5% Cabernet Franc
4% 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