

# 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