

# CHÂTEAU CANTEMERLE

1998



C'est encore un grand millésime de charme et de féminité. Le registre est celui de la finesse, conforme à son terroir. Parfums de fruits cuits, tanins aériens, douceur et harmonie, c'est un vin de connaisseurs pour amoureux de médocsubtils, qui n'a pas une ride malgré son âge.

## 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 1998

45% Cabernet Sauvignon  
45% Merlot  
7% Petit Verdot  
3% 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