

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