

CHÂTEAU CANTEMERLE

1999



Le vin s'ouvre sur un agréable bouquet de framboise et de chocolat, et apporte en bouche une sensation de souplesse et de facilité, bien typiques de ce millésime. Cantemerle 1999 est tout en élégance, prêt à boire, jeune encore dans sa robe couleur cerise noire, et surtout bourré de charme.

Sans y prendre garde, on en boirait des litres....

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 & Recolte

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 1999

55% Cabernet Sauvignon
35% Merlot
8% Petit Verdot
2% 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