

# 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 & 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 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