

CHÂTEAU CANTEMERLE

2018



Avec sa superbe couleur foncée, le vin s'annonce en robe du soir. Le nez s'annonce tout aussi chic, mi-boisé, mi-épicié, mais jeune encore et loin de son apogée. En bouche, le classicisme d'un grand terroir médocain se découvre, avec des cabernets superbement typés, des arômes de bois exotique, de réglisse, de poivre, et une pointe de fruits rouges. Quant à la structure du vin, elle est toute de réserve et complexité, avec une richesse bien tempérée et beaucoup d'allonge. On peut commencer à déguster ce beau vin, tout en charme et en délicatesse, avec une décantation impérative une heure avant de servir. Il représente un modèle achevé de l'élégance, de l'harmonie, et des belles saveurs des plus grands vins de Cantemerle.

VIGNOBLE

92 ha en production
Terroir de graves et de silices du quaternaire
66% Cabernet Sauvignon
25% Merlot
5% Cabernet Franc
4% Petit Verdot
Âge moyen des vignes : 35 ans
Densité de plantation: 8300 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
Eclaircissages 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 24-28°C
Macération: 20 à 25 jours
Élevage de 12 mois en barriques de chêne français dont 40% sont neuves
Très léger collage.

PRODUCTION

400 000 bouteilles

SECOND VIN

Les Allées de Cantemerle

ASSEMBLAGE 2018

67% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
7% Cabernet Franc
6% 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