

# CHÂTEAU CANTEMERLE

## 2005



Etonnant millésime que ce 2005 de grand soleil, qui donne ici un Cantemerle un peu atypique. Des arômes inattendus de café et de caramel parfument une mâche opulente ; l'attaque est veloutée, et l'impression de rondeur s'affirme jusqu'en finale. Pour autant, le vin ne veut pas vieillir, et garde une petite raideur qui relève le moelleux de tannins archi-mûrs. Cette bouteille peut attendre un peu dans une bonne cave, mais le vin est déjà délicieux, à ouvrir sur le rôti de bœuf, ou le miroton des familles.

### 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: 9600 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

400 000 bouteilles

### Second Vin

Les Allées de Cantemerle

### Assemblage 2005

61% Cabernet Sauvignon  
31% Merlot  
6% 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