

CHÂTEAU CANTEMERLE

2006



C'est là un millésime bien médocain avec une arrière-saison propice à la maturité des cabernets. Ces derniers s'affichent dans le verre avec un nez élégant de fruits noirs et de tabac, puis en bouche avec des arômes savoureux de cassis et d'épices. Les tanins mûrs confèrent un équilibre, une intensité, puis une belle longueur en finale. C'est une bouteille qui illustre parfaitement le potentiel du terroir de Cantemerle. Elle fera merveille sur le sauté de veau, la blanquette et les plats au fromage.

VIGNOBLE

87 ha en production
Terroir de graves et de silices du quaternaire
58% Cabernet Sauvignon - 33% Merlot - 6% Petit Verdot -
3% Cabernet Franc
Âge moyen des vignes : 30 ans
Densité de plantation: 8300 pieds à l'hectare

CULTURE & RECOLTE

Taille: Guyot double médocaine
Effeuillage 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 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 2006

40% Cabernet Sauvignon
44% Merlot
7% Petit Verdot
9% 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