

# CHÂTEAU CANTEMERLE

2008



Ce beau vin à la trame serrée a longtemps paru un peu austère. Sa couleur noire d'ébène annonce une puissance, et une opulence aromatique qui tapisse tout le palais. La densité des cabernets apporte une mâche typique d'un millésime bâti pour durer, et qui vieillira très bien, surtout en magnum. On le déguste aujourd'hui avec plaisir, à condition de le décanter en carafe avant de servir. Entre l'attaque en bouche massive et la finale alerte, il propose tout ce qu'il faut pour se marier avec l'entrecôte du dimanche.

## Vignoble

87 ha en production  
Terroir de graves et de silices du quaternaire  
60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 4% Petit Verdot -  
6% Cabernet Franc  
Âge moyen des vignes : 30 ans  
Densité de plantation: 8300 pieds à l'hectare

## Culture & Récolte

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 2008

48% Cabernet Sauvignon  
37% Merlot  
8% Petit Verdot  
7% 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