

CHÂTEAU CANTEMERLE

2012



Robe couleur rubis foncé, et nez distingué légèrement vanillé : voilà pour l'entrée en matière. En bouche, ce vin n'est que douceur et gourmandise. C'est un millésime classique, du genre féminin, tout en souplesse et plein d'agrément. Les saveurs de fruits dominent, telle la fraise et la groseille, qui évoluent en finale vers un petit goût de gibier. Pureté, finesse et franchise caractérisent ce vin déjà plein d'agrément, à ouvrir sur la quiche ou le soufflé au fromage.

Vignoble

92 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
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 26 -28°C
Macération: 28 à 30 jours
Élevage de 12 mois en barriques de chêne français dont
40% 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 2012

56% Cabernet Sauvignon
36% 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