

# LES ALLÉES DE CANTEMERLE

## 2001



Avec un nez déjà affirmé de poivre et de cuir, ce vin se distingue nettement du précédent, et montre combien l'effet millésime joue à plein sur le terroir de Cantemerle. Sa densité et sa fermeté en bouche doivent beaucoup à la présence d'un fort pourcentage de cabernets, qui apportent à la fois persistance et élégance. Ce vin pourra attendre quelques années encore pour exprimer son potentiel, mais découvre déjà des arômes fins, et une belle noblesse de constitution.

### Vignoble, Culture & Récolte

Issu principalement des jeunes vignes du château, ce deuxième vin est élevé comme son aîné. Il en possède l'authenticité et la personnalité mais s'en différencie par son cycle de vieillissement. Sa maturité venant plus vite, il est prêt à être apprécié dès ses premières années.

### 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 20% sont neuves  
Très léger collage. Aucune filtration n'est réalisée avant la mise en bouteille

### Production

160 000 bouteilles

### Grand Vin

Château Cantemerle

### Assemblage 2001

60% Cabernet Sauvignon  
30% Merlot  
10% 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