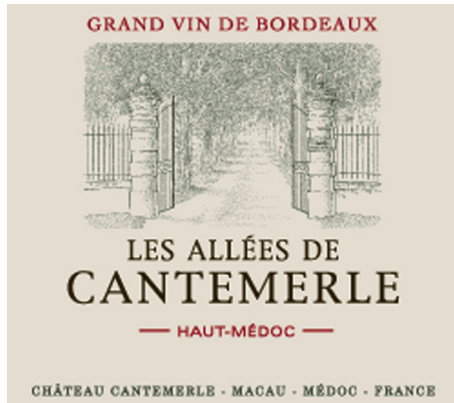


# LES ALLÉES DE CANTEMERLE

## 2003



C'est l'année de la "grande canicule" qui faisait craindre pour les vins un manque d'harmonie et de fraîcheur. Rien de tout cela : le vin n'est pas encore à son apogée, mais affiche un équilibre agréable, et une présence fruitée pleine d'agrément. On aura soin d'attendre 2007 pour commencer à l'apprécier, et de veiller à le décanter en carafe avant de servir. D'ici là, on peut toujours tester son évolution, commenter les atouts de sa jeunesse, et lui proposer d'escorter un rôti de veau aux champignons. Plaisir garanti.

### VIGNOBLE, CULTURE & RECOLTE

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 2003

50% Cabernet Sauvignon  
40% 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