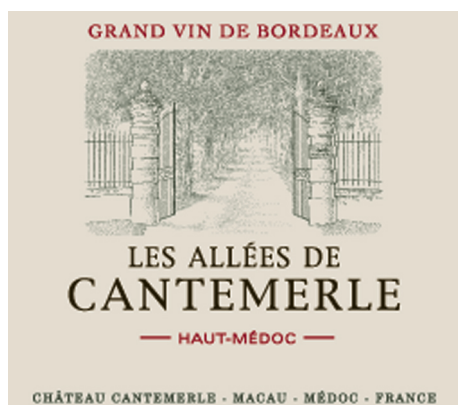


LES ALLÉES DE CANTEMERLE

2004



Le vin se présente dans une robe brillante et foncée, toute en profondeur, une vraie robe du soir. Le nez est déjà présent et révèle des parfums de cassis et de fruits noirs. En bouche, le vin affiche des tanins doux et soyeux, un équilibre constant et une finale longue et fraîche. Des arômes de fruits, de tabac et de réglisse se mêlent à ceux de bois de chêne, très fondus. Ces parfums tapissent tout le palais, sans rudesse.

Le registre est celui d'un vin tendre et doux, qui a maîtrisé la fougue de sa jeunesse au profit d'une élégance qui signe le terroir de Cantemerle. Harmonie et féminité paraissent convenir pour tenter une définition. On retrouve ainsi la capacité légendaire de ce cru à garder son potentiel de finesse en toutes circonstances.

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 2004

40% Cabernet Sauvignon
38% Merlot
22% 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