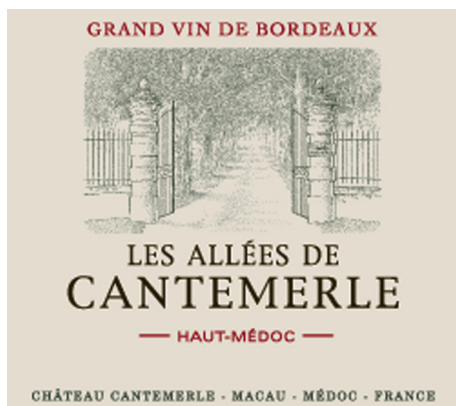


LES ALLÉES DE CANTEMERLE

2007



Voilà le type même du second vin, qui permet de mettre sur sa table un grand cru à prix doux. Ce millésime, qui ne fut pas facile, donne ici de la souplesse, de la finesse, et une élégance où percent des arômes de bois, de cuir et de fruits noirs. C'est un vin prêt à boire, qui ne gagnera rien à attendre, bien typé Médoc, parfait pour le déjeuner.

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 2007

33% Cabernet Sauvignon
62% Merlot
5% 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