

LES ALLÉES DE CANTEMERLE

2011



La couleur presque noire étonne par sa jeunesse, et sans doute cette bouteille pourra encore attendre quelques années. Mais elle fait déjà merveille sur le poulet rôti ou le soufflé au fromage, avec une puissance bien maîtrisée, solide et chic à la fois. On pourra décanter avant de servir, pour libérer de beaux arômes de fruits noirs, de cèdre et de tabac, typiques du terroir de Cantemerle.

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 2011

82% Cabernet Sauvignon
16% Merlot
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