

LES ALLÉES DE CANTEMERLE

2014



Couleur foncée, nez poivré, attaque franche, bouche consistante, finale vive : toutes les qualités du millésime sont réunies. Les arômes de tabac et de cassis, illustrent bien la personnalité du terroir de Cantemerle. Cette bouteille pleine de promesses vaut assurément mieux qu'un second vin. La longueur en bouche laisse un agréable goût de fruits noirs. La densité du vin et sa complexité aromatique autorisent quelques années d'attente. Excellent rapport prix/plaisir.

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 cuve et barrique de chêne français
Très léger collage.

Production

160 000 bouteilles

Grand Vin

Château Cantemerle

Assemblage 2014

68% Cabernet Sauvignon
32% Merlot

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