

CHÂTEAU CANTEMERLE

2011



Ce millésime étonnant, un peu mis dans l'ombre par la qualité des deux précédents, se découvre aujourd'hui sous un jour flatteur. Servi par une chic robe foncée, et un nez épicé mais discret, ce vin étonne par sa jeunesse, sa fermeté et sa complexité. On aura soin de le décanter en carafe pour exprimer de beaux arômes de café, de cèdre, de cassis, et pour affronter sans mollir l'omelette aux cèpes ou les fromages d'Auvergne. Mais rien ne presse, il peut encore s'affiner quelques années dans une bonne cave.

VIGNOBLE

92 ha en production
Terroir de graves et de silices du quaternaire
60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 4% Petit Verdot -
6% Cabernet Franc
Age moyen des vignes : 30 ans
Densité de plantation: 8300 pieds à l'hectare

CULTURE & RECOLTE

Taille: Guyot double médocaine
Effeillage réalisé face par face après la nouaison
Démêlage et décompactage à la fermeture de la grappe
Eclaircissages manuels à la fin de la véraison
Vendanges manuelles avec tri sélectif à la vigne

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
50% sont neuves
Très léger collage. Aucune filtration n'est réalisée avant la
mise en bouteille

PRODUCTION

400 000 bouteilles

SECOND VIN

Les Allées de Cantemerle

ASSEMBLAGE 2011

47% Cabernet Sauvignon
43% Merlot
3% Petit Verdot
7% 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