

LES ALLÉES DE CANTEMERLE

2015



Cette étiquette habille, sans ambiguïté, le second vin de la propriété, issu des vignes les plus jeunes. Le nez exhale d'emblée des parfums expressifs, aussi fruités que floraux ; puis en bouche, le vin affiche une mâche corpulente, qui allie le charme et la densité tannique. Voilà une bouteille pleine de tonus, de gourmandise, que sa structure veloutée rend très séduisant. A ouvrir sur la bouchée à la reine ou le chèvre frais.

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 2015

60% Cabernet Sauvignon
40% 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