

# CHÂTEAU CANTEMERLE

2018



Avec sa superbe couleur foncée, le vin s'annonce en robe du soir. Le nez s'annonce tout aussi chic, mi-boisé, mi-épicé, mais jeune encore et loin de son apogée. En bouche, le classicisme d'un grand terroir médocain se découvre, avec des cabernets superbement typés, des arômes de bois exotique, de réglisse, de poivre, et une pointe de fruits rouges. Quant à la structure du vin, elle est toute de réserve et complexité, avec une richesse bien tempérée et beaucoup d'allonge. On peut commencer à déguster ce beau vin, tout en charme et en délicatesse, avec une décantation impérative une heure avant de servir. Il représente un modèle achevé de l'élégance, de l'harmonie, et des belles saveurs des plus grands vins de Cantemerle.

## Vignoble

90 ha en production  
Terroir de graves et de silices du quaternaire  
66% Cabernet Sauvignon  
25% Merlot  
5% Cabernet Franc  
4% Petit Verdot  
Âge moyen des vignes : 35 ans  
Densité de plantation: 8300 pieds à l'hectare

## Vinification & Elevage

Egrappage total  
Tri post egrappage manuel  
Fermentation : 6-8 jours à 26-28°C  
Macération: 28 à 30 jours  
Élevage de 12 mois en barriques de chêne français dont  
40% sont neuves  
Très léger collage.

## Production

400 000 bouteilles

## Culture & Recolte

Taille: Guyot double médocaine  
Effeuillage 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

## Second Vin

Les Allées de Cantemerle

## Assemblage 2018

67% Cabernet Sauvignon  
20% Merlot  
7% Cabernet Franc  
6% Petit Verdot

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