

CHÂTEAU CANTEMERLE

2000



Délicatesse, subtilité, harmonie, douceur, on ne manque pas de mots pour définir ce vin déjà âgé, et issu d'un millésime mythique. La vérité oblige à dire qu'il a perdu sa fougue de jeunesse et l'a transformée en finesse. S'ouvrant par un bouquet aux senteurs de roses, c'est un vin aux tanins aériens, à la couleur élégante, à peine ambrée, à boire maintenant pour déguster un vieux médoc comme on l'aime.

Vignoble

87 ha en production
Terroir de graves et de silices du quaternaire
50% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 5% Petit Verdot -
5% Cabernet Franc
Âge moyen des vignes : 30 ans
Densité de plantation: 9 600 pieds à l'hectare

Culture & Récolte

Taille: Guyot double médocaine
Effeuilage réalisé face par face après la nouaison
Démêlage et décompactage à la fermeture de la grappe
Eclaircissements 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

300 000 bouteilles

Second Vin

Les Allées de Cantemerle

Assemblage 2000

55% Cabernet Sauvignon
35% Merlot
10% 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