

# CHÂTEAU CANTEMERLE

2001



Drapé dans son élégante robe du soir, brillante, à peine tuilée, le vin affiche un nez de réglisse, de cachou et de résine, dont on retrouvera les arômes en bouche. Avec une bonne longueur, plus de charme que de puissance, il donne un plaisir gourmand et immédiat. Ce vin semble au mieux de sa forme, prêt à boire aujourd'hui, sur la terrine de lapin ou la pintade aux raisins. On appréciera des tannins sans le moindre accroc, et une petite vivacité finale qui le fait paraître plus jeune qu'il n'est.

## 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  
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

300 000 bouteilles

## Second Vin

Les Allées de Cantemerle

## Assemblage 2001

50% Cabernet Sauvignon  
40% 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