

# CHÂTEAU CANTEMERLE

2002



Ce millésime plutôt léger, et vendangé dès le 16 septembre, n'était pas destiné à une longue garde. Cependant, bien des années plus tard, le vin affiche une expression aromatique qui ne fait pas son âge, sous réserve d'avoir été bien conservé. L'assemblage des quatre cépages médocains confère une complexité où domine l'aimable douceur des merlots. C'est un vin tout en charme, facile et gourmand, à boire sans attendre sur des ris de veau ou des escalopes à la crème.

## 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 & 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

## 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 2002

45% Cabernet Sauvignon  
40% Merlot  
10% Petit Verdot  
5% 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