

# CHÂTEAU CANTEMERLE

## 2015



Difficile de trouver un vin aussi classiquement médocain que ce grand Cantemerle, à la puissance contenue et à l'élégance raffinée. Sa couleur très sombre, et son nez réservé à des arômes subtils, disent toute sa jeunesse. Puis ce vin charnu et racé déploie en bouche des parfums de café, d'olives et de réglisse, qui se mêlent dans une harmonieuse et longue opulence aromatique. Belle bouteille qui marie plénitude et délicatesse, sans rien céder à la lourdeur ni au boisé. C'est le registre du parfait équilibre bordelais. Un grand terroir a parlé. Ce vin promis à un bel avenir accompagne déjà avec succès toute viande et volaille, et fromages de hauts alpages.

### VIGNOBLE

90 ha en production  
Terroir de graves et de silices du quaternaire  
64% Cabernet Sauvignon  
27% Merlot  
5% Cabernet Franc  
4% Petit Verdot  
Âge moyen des vignes : 30 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 2015

59% Cabernet Sauvignon  
27% Merlot  
6% Petit Verdot  
8% 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