

CHÂTEAU CANTEMERLE

2017



Couleur noire, nez réservé, arômes retenus ... tout signe ici une bouteille pour demain, mais une très bonne bouteille. Ce vin très jeune est loin d'offrir au palais tout son potentiel, et on peut lui donner encore deux ans pour commencer à s'ouvrir. C'est la loi commune pour les vins de garde.

Les amateurs de vins jeunes pourront toutefois, en le servant soigneusement aéré en carafe, apprécier ses qualités, en déceler au nez d'agréables senteurs de mûre. Long en bouche, charnu, dense sans excès mais bien charpenté, il allie des merlots et des cabernets bien mûrs, et non pas sur-mûris. Aussi gardent-ils à la fois leurs fruits, leur jeunesse et leur fraîcheur. On notera aussi une persistance en bouche appréciable, et une complexité de parfums qui pointe malgré une austérité d'ensemble. Ce sera sans nul doute un grand vin, mais patience....

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 : 35 ans
Densité de plantation: 8300 pieds à l'hectare

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 40% sont neuves
Très léger collage.

PRODUCTION

400 000 bouteilles

CULTURE & RECOLTE

Taille: Guyot double médocaine
Effeuvillage 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 2017

71% Cabernet Sauvignon
25% Merlot
4% 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