

NOTES DE  
DEGUSTATION  
2006

Habillé en tenue de soirée, le vin séduit d'abord par sa belle robe du soir. Le nez est encore très réservé mais s'ouvre à l'agitation avec des parfums d'épices, de vanille et de bois. Au palais, la douceur des tanins s'exprime avec grâce. Soyeux et veloutés, ils impriment une élégance qui signe les grands vins de Cantemerle. Cette texture raffinée se marie avec des arômes de cuir, de tabac et de fruits noirs, qui opèrent longtemps en bouche, avec une longueur persistante.

Cantemerle 2006 est encore bien jeune, mais séduit par sa délicate féminité et une rondeur engageante, qui donnent déjà beaucoup de plaisir. Une belle bouteille pour demain, mais un joli vin pour aujourd'hui. A décanter impérativement en carafe avant de déguster.



## VIGNOBLE

87 ha en production

Terroir de graves et de silices du quaternaire

58% Cabernet Sauvignon - 33% Merlot - 6% Petit Verdot - 3% Cabernet Franc

Âge moyen des vignes : 30 ans

Densité de plantation: 8300 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

## ASSEMBLAGE 2006

40% Cabernet Sauvignon - 44% Merlot - 7% Petit Verdot - 9% Cabernet Franc

## PRODUCTION

400 000 bouteilles

## SECOND VIN

Les Allées de Cantemerle

CHATEAU CANTEMERLE

33460 Macau, France

Tel. +33(0)5 57 97 02 82 - Fax +33 (0)5 57 97 02 84

contact@cantemerle.com - www.cantemerle.com