

NOTES DE
DEGUSTATION
2007

Le vin se présente dans une robe brillante et foncée, toute en profondeur, une vraie robe du soir. Le nez est déjà présent et révèle des parfums de cassis et de fruits noirs. En bouche, le vin affiche des tanins doux et soyeux, un équilibre constant et une finale longue et fraîche. Des arômes de fruits, de tabac et de réglisse se mêlent à ceux de bois de chêne, très fondus. Ces parfums tapissent tout le palais, sans rudesse.

Le registre est celui d'un vin tendre et doux, qui a maîtrisé la fougue de sa jeunesse au profit d'une élégance qui signe le terroir de Cantemerle. Harmonie et féminité paraissent convenir pour tenter une définition. On retrouve ainsi la capacité légendaire de ce cru à garder son potentiel de finesse en toutes circonstances.



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

Eclaircissements 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 2007

50% Cabernet Sauvignon - 35% Merlot - 6% 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