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
Äge 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