LES ALLÉES DE CANTEMERLE
2000

La qualité du millésime, éclatante dans le grand vin, se retrouve tout naturellement dans le second vin. Bien marqué par la douceur des merlots très mûrs, le vin est net, rond, délicat, immédiatement accessible. Il se termine sur une jolie note épicée, qui rafraîchit le palais.

C'est une bouteille prête à boire, un vin plein d'agrément, qui va danser un quadrille endiablé avec un macaroni au gratin, un poulet à l'estragon ou un pique nique de charcuteries.

VIGNOBLE, CULTURE & RECOLTE

Issu principalement des jeunes vignes du château, ce deuxième vin est élevé comme son aîné. Il en possède l'authenticité et la personnalité mais s'en différencie par son cycle de vieillissement. Sa maturité venant plus vite, il est prêt à être apprécié dès ses premières années.

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 20% sont neuves
Très léger collage. Aucune filtration n'est réalisée avant la mise en bouteille

PRODUCTION

160 000 bouteilles

GRAND VIN

Château Cantemerle

ASSEMBLAGE 2000

70% Cabernet Sauvignon
30% Merlot

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