LES ALLÉES DE CANTEMERLE
2002

On aura besoin de décanter lentement ce vin, encore un peu fermé, mais riche d'un potentiel enviable. Son nez de pain grillé et de bois de chêne s'ouvre timidement, puis il révèle en bouche une texture lisse et soyeuse, sans aspérité, avec des tanins très doux. Une impression épicée enveloppe le palais, et persiste dans une finale fraîche. Un vin pur et distingué.

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 2002

50% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
10% 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