LES ALLÉES DE CANTEMERLE
2010

Le millésime 2010 est considéré comme l'un des meilleurs, parfois le meilleur, de ce début de siècle dans le vignoble bordelais. Cette bouteille en porte évidemment la marque, avec des tanins soyeux de grande maturité, beaucoup de finesse et d'élégance. C'est un vin encore jeune, avec une pointe de réserve, et une certaine noblesse de structure, qui laisse une impression de pureté en fin de bouche. Peut encore attendre, mais fera merveille sur la blanquette ou le pot au feu…

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 2010

87% Cabernet Sauvignon
13% 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