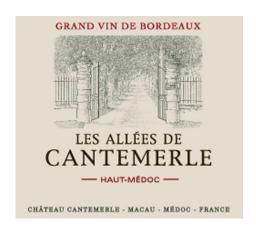
# LES ALLÉES DE CANTEMERLE 2015



Cette étiquette habille, sans ambiguïté, le second vin de la propriété, issu des vignes les plus jeunes. Le nez exhale d'emblée des parfums expressifs, aussi fruités que floraux ; puis en bouche, le vin affiche une mâche corpulente, qui allie le charme et la densité tannique. Voilà une bouteille pleine de tonus, de gourmandise, que sa structure veloutée rend très séduisant. A ouvrir sur la bouchée à la reine ou le chèvre frais.

## 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 cuve et barrique de chêne français

Très léger collage.

#### **PRODUCTION**

160 000 bouteilles

#### **GRAND VIN**

Château Cantemerle

### **ASSEMBLAGE 2015**

60% Cabernet Sauvignon 40% Merlot

#### **CHATEAU CANTEMERLE**