CHÂTEAU CANTEMERLE
2007

Ce millésime tendre a tout naturellement donné des vins souples et ronds, qu'on qualifie facilement de féminins. Dans ce registre, la finesse est au rendez-vous avec l'élégance, des jolis arômes de réglisse, de poivre, de cannelle, et des tanins de dentelle. Inutile d'attendre : ce millésime est à boire sans chichi ni modération. C'est un vin tout en charme, parfait pour le déjeuner, qui va danser le menuet avec l'omelette aux croutons.

VIGNOBLE

87 ha en production
Terroir de graves et de silices du quaternaire
58% Cabernet Sauvignon - 33% Merlot - 6% Petit Verdot - 3% Cabernet Franc
Äge moyen des vignes : 30 ans
Densité de plantation: 8300 pieds à l'hectare

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

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 50% sont neuves
Très léger collage. Aucune filtration n'est réalisée avant la mise en bouteille

PRODUCTION

400 000 bouteilles

SECOND VIN

Les Allées de Cantemerle

ASSEMBLAGE 2007

50% Cabernet Sauvignon
35% Merlot
6% Petit Verdot
9% 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