CHÂTEAU CANTEMERLE
2009

Très jolie robe couleur cerise noire à reflets brillants, nez encore réservé malgré son âge, énorme concentration en bouche, trame tannique serrée : tous les ingrédients d'un grand Cantemerle sont réunis. C'est un vin de référence pour le domaine, incroyablement jeune, charnu, encore un peu austère. Donc à garder. Mais les amateurs de vins jeunes vont se régaler de cette densité à fort potentiel. A déguster sur le canard aux olives, le gigot ou les fromages coulants, à condition de mettre en carafe deux heures avant de se mettre à table.

VIGNOBLE

87 ha en production
Terroir de graves et de silices du quaternaire
60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 4% Petit Verdot - 6% 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 2009

49% Cabernet Sauvignon
38% Merlot
7% Petit Verdot
6% 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