CHÂTEAU CANTEMERLE 2010



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 2010

52% Cabernet Sauvignon35% Merlot5% Petit Verdot8% Cabernet Franc

CHATEAU CANTEMERLE