

LES ALLÉES DE CANTEMERLE

2003



C'est l'année de la "grande canicule" qui faisait craindre pour les vins un manque d'harmonie et de fraîcheur. Rien de tout cela : le vin n'est pas encore à son apogée, mais affiche un équilibre agréable, et une présence fruitée pleine d'agrément. On aura soin d'attendre 2007 pour commencer à l'apprécier, et de veiller à le décanter en carafe avant de servir. D'ici là, on peut toujours tester son évolution, commenter les atouts de sa jeunesse, et lui proposer d'escorter un rôti de veau aux champignons. Plaisir garanti.

Vignoble, Culture & Récolte

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 2003

50% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
10% 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