

LES ALLÉES DE CANTEMERLE

2005



Avec sa couleur sombre et profonde, le vin annonce d'emblée sa jeunesse et son potentiel. Le nez, encore un peu réservé, laisse toutefois percer des senteurs d'épices et de cassis, que l'on retrouvera ensuite. En bouche, l'attaque est ample et ferme à la fois, avec des tanins bien mûrs qui tapissent immédiatement le palais. Beaucoup d'opulence s'y développe avec des arômes de fruits purs et nets. La finale est fraîche avec un fond de vivacité qui éloigne toute mollesse.

Ce vin porte d'abord la marque de son millésime, 2005, le plus grand à Bordeaux depuis longtemps. Il porte aussi la marque de son terroir, avec une élégance distinguée. S'il plaira aux amateurs de vin jeune, à condition de le décanter une heure avant de servir, il conviendra de le laisser encore deux ou trois ans en cave, pour en mieux apprécier le charme et la subtilité.

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 2005

45% Cabernet Sauvignon
45% 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