

LES ALLÉES DE CANTEMERLE

2006



Le bouquet s'ouvre sur un joli nez de tabac et de réglisse, arômes habituels de Cantemerle. Le vin est long en bouche, vif et tonique, portant la marque des beaux cabernets du millésime 2006 dans le Médoc. L'attaque est franche et la finale est fraîche.

C'est le bon vin du dimanche, qui va danser parfaitement avec la blanquette, ou accompagner une viande chaude.

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 2006

67% Cabernet Sauvignon
33% Merlot

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