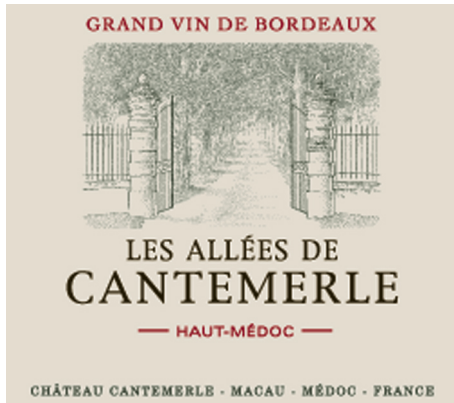


# LES ALLÉES DE CANTEMERLE

## 2007



Voilà le type même du second vin, qui permet de mettre sur sa table un grand cru à prix doux. Ce millésime, qui ne fut pas facile, donne ici de la souplesse, de la finesse, et une élégance où percent des arômes de bois, de cuir et de fruits noirs. C'est un vin prêt à boire, qui ne gagnera rien à attendre, bien typé Médoc, parfait pour le déjeuner.

### 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 2007

33% Cabernet Sauvignon  
62% Merlot  
5% 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