

# CHÂTEAU CANTEMERLE

## 2017



Couleur noire, nez réservé, arômes retenus ... tout signe ici une bouteille pour demain, mais une très bonne bouteille. Ce vin très jeune est loin d'offrir au palais tout son potentiel, et on peut lui donner encore deux ans pour commencer à s'ouvrir. C'est la loi commune pour les vins de garde.

Les amateurs de vins jeunes pourront toutefois, en le servant soigneusement aéré en carafe, apprécier ses qualités, en déceler au nez d'agréables senteurs de mûre. Long en bouche, charnu, dense sans excès mais bien charpenté, il allie des merlots et des cabernets bien mûrs, et non pas sur-mûris. Aussi gardent-ils à la fois leurs fruits, leur jeunesse et leur fraîcheur. On notera aussi une persistance en bouche appréciable, et une complexité de parfums qui pointe malgré une austérité d'ensemble. Ce sera sans nul doute un grand vin, mais patience....

---

### Vignoble

90 ha en production  
Terroir de graves et de silices du quaternaire  
64% Cabernet Sauvignon  
27% Merlot  
5% Cabernet Franc  
4% Petit Verdot  
Âge moyen des vignes : 35 ans  
Densité de plantation: 8300 pieds à l'hectare

### Vinification & Elevage

Egrappage total  
Tri post egrappage manuel  
Fermentation : 6-8 jours à 26-28°C  
Macération: 28 à 30 jours  
Élevage de 12 mois en barriques de chêne français dont 40% sont neuves  
Très léger collage.

### Production

400 000 bouteilles

### Culture & Récolte

Taille: Guyot double médocaine  
Effeillage réalisé face par face après la nouaison  
Démêlage et décompactage à la fermeture de la grappe  
Eclaircissements manuels à la fin de la véraison  
Vendanges manuelles avec tri sélectif à la vigne

### Second Vin

Les Allées de Cantemerle

### Assemblage 2017

71% Cabernet Sauvignon  
25% Merlot  
4% Petit Verdot

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