

CHÂTEAU CANTEMERLE

2019



A Cantemerle, la superbe maturité des cabernets sauvignons a d'emblée révélé une concentration et une complexité, qui signent la qualité d'un grand vin du Médoc. Avant de déguster cette belle bouteille, on aura soin de la décanter en carafe une heure avant de servir. On découvrira alors la richesse aromatique du vin : le bouquet hésite entre cerise, olive, tabac et un boisé encore un peu présent.

En bouche, des tanins de soie propulsent sur le palais une symphonie de parfums épicés, poivrés, fruités, tous nobles, et généreusement portés par une longue et douce mâche. La finale est vive, persistante, sans mollesse ni rudesse. L'ensemble repose sur un équilibre bien construit entre la fraîcheur, l'élégance, la longueur en bouche, et une puissance parfaitement maîtrisée.

Vignoble

96 ha en production
Terroir de graves et de silices du quaternaire
68% Cabernet Sauvignon
23% Merlot
5% Cabernet Franc
4% Petit Verdot
Âge moyen des vignes : 38 ans
Densité de plantation: 7 800 pieds à l'hectare

Culture & Récolte

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

Engagement environnemental : certification HVE

Vinification & Elevage

Egrappage total
Tri post égrappage manuel
Fermentation : 6-8 jours à 24-28°C
Macération : 20 à 25 jours
Élevage de 12 mois en barriques de chêne français dont 40% sont neuves
Très léger collage.

Production

400 000 bouteilles

Second Vin

Les Allées de Cantemerle

Assemblage 2019

68% Cabernet Sauvignon
23% Merlot
5% Cabernet Franc
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