

CHÂTEAU CANTEMERLE

2002



Ce millésime plutôt léger, et vendangé dès le 16 septembre, n'était pas destiné à une longue garde. Cependant, bien des années plus tard, le vin affiche une expression aromatique qui ne fait pas son âge, sous réserve d'avoir été bien conservé. L'assemblage des quatre cépages médocains confère une complexité où domine l'aimable douceur des merlots. C'est un vin tout en charme, facile et gourmand, à boire sans attendre sur des ris de veau ou des escalopes à la crème.

Vignoble

87 ha en production
Terroir de graves et de silices du quaternaire
50% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot - 5% Petit Verdot -
5% Cabernet Franc
Âge moyen des vignes : 30 ans
Densité de plantation: 9 600 pieds à l'hectare

Culture & Récolte

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

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
50% sont neuves
Très léger collage. Aucune filtration n'est réalisée avant la
mise en bouteille

Production

300 000 bouteilles

Second Vin

Les Allées de Cantemerle

Assemblage 2002

45% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
10% Petit Verdot
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