

CHÂTEAU CANTEMERLE

2001



Drapé dans son élégante robe du soir, brillante, à peine tuilée, le vin affiche un nez de réglisse, de cachou et de résine, dont on retrouvera les arômes en bouche. Avec une bonne longueur, plus de charme que de puissance, il donne un plaisir gourmand et immédiat. Ce vin semble au mieux de sa forme, prêt à boire aujourd'hui, sur la terrine de lapin ou la pintade aux raisins. On appréciera des tannins sans le moindre accroc, et une petite vivacité finale qui le fait paraître plus jeune qu'il n'est.

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 & RECOLTE

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 2001

50% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
10% 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