

# CHÂTEAU CANTEMERLE

2006



C'est là un millésime bien médocain avec une arrière-saison propice à la maturité des cabernets. Ces derniers s'affichent dans le verre avec un nez élégant de fruits noirs et de tabac, puis en bouche avec des arômes savoureux de cassis et d'épices. Les tanins mûrs confèrent un équilibre, une intensité, puis une belle longueur en finale. C'est une bouteille qui illustre parfaitement le potentiel du terroir de Cantemerle. Elle fera merveille sur le sauté de veau, la blanquette et les plats au fromage.

## VIGNOBLE

87 ha en production  
Terroir de graves et de silices du quaternaire  
58% Cabernet Sauvignon - 33% Merlot - 6% Petit Verdot -  
3% Cabernet Franc  
Âge moyen des vignes : 30 ans  
Densité de plantation: 8300 pieds à l'hectare

## CULTURE & RECOLTE

Taille: Guyot double médocaine  
Effeillage 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

400 000 bouteilles

## SECOND VIN

Les Allées de Cantemerle

## ASSEMBLAGE 2006

40% Cabernet Sauvignon  
44% Merlot  
7% Petit Verdot  
9% 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