

# 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 & RECOLTE

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 egrappage 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