

LES ALLÉES DE CANTEMERLE

2012



Avec un bouquet délicat, très élégant, et une entrée en bouche toute en douceur, ce vin présente une attaque moelleuse et facile. Encore jeune et finissant sur une pointe de vivacité qui relève les arômes, c'est un vrai second vin à prendre pour tel, dont le petit goût de framboise en finale signe une typicité bien médocaine.

VIGNOBLE, CULTURE & RECOLTE

Issu principalement des jeunes vignes du château, ce deuxième vin est élevé comme son aîné. Il en possède l'authenticité et la personnalité mais s'en différencie par son cycle de vieillissement. Sa maturité venant plus vite, il est prêt à être apprécié dès ses premières années.

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 cuve et barrique de chêne français
Très léger collage.

PRODUCTION

160 000 bouteilles

GRAND VIN

Château Cantemerle

ASSEMBLAGE 2012

82% Cabernet Sauvignon
8% Merlot
10% 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