

LES ALLÉES DE CANTEMERLE

2016



Cette bouteille tout en finesse se distingue de sa grande sœur par son aptitude à pouvoir être appréciée plus rapidement. Avec des tanins aériens et une mâche très douce, le vin montre une fraîcheur appétissante, beaucoup de finesse et une finale relevée par une explosion aromatique inattendue. Mais c'est l'élégance qui domine et qui séduit. Ce vin peut commencer à montrer ses qualités sur une cuisine de famille, type volailles, blanquette ou escalopes à la crème.

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 2016

78% Cabernet Sauvignon
14% Merlot
8% 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