

CHÂTEAU CANTEMERLE

2003



Millésime historique, c'est l'année de la canicule, avec des raisins archi-mûrs ramassés dès le 10 septembre. Le vin est dominé par les cabernets, qui apportent à la fois la fraîcheur, et des arômes d'épices, de café et de gibier. Le bouquet est très parfumé, et la finale s'honore d'une longueur inattendue dans ce millésime. Inutile d'attendre : plaisir garanti et gourmandise au rendez-vous.

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
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

300 000 bouteilles

SECOND VIN

Les Allées de Cantemerle

ASSEMBLAGE 2003

65% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
10% Petit Verdot
5% 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