

# CHÂTEAU CANTEMERLE

2011



Ce millésime étonnant, un peu mis dans l'ombre par la qualité des deux précédents, se découvre aujourd'hui sous un jour flatteur. Servi par une chic robe foncée, et un nez épicé mais discret, ce vin étonne par sa jeunesse, sa fermeté et sa complexité. On aura soin de le décanter en carafe pour exprimer de beaux arômes de café, de cèdre, de cassis, et pour affronter sans mollir l'omelette aux cèpes ou les fromages d'Auvergne. Mais rien ne presse, il peut encore s'affiner quelques années dans une bonne cave.

## VIGNOBLE

92 ha en production  
Terroir de graves et de silices du quaternaire  
60% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 4% Petit Verdot -  
6% Cabernet Franc  
Age 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 2011

47% Cabernet Sauvignon  
43% Merlot  
3% Petit Verdot  
7% 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