

# CHÂTEAU CANTEMERLE

## 2016



Le bouquet très complexe qui s'épanouit à l'agitation, signale d'emblée le grand vin. L'attaque est à la fois puissante et élégante, et les arômes tapissent tout le palais. On y retrouve tous les parfums habituels du cru : tabac, cassis, boisé, girofle, typiques du cabernet bien mûr, dans un registre subtil qui va s'affirmer avec le temps. Tanins très souples, qui s'évaporent en fin de bouche jusqu'à la finale. Une impression de charme et de délicatesse domine à cet âge. Ce vin prometteur est une illustration typique du terroir de Cantemerle. Très classique, il exige un passage en carafe, et réclame encore deux ou trois ans de cave pour afficher sa belle personnalité. Mais il continuera à se bonifier encore bien plus longtemps, en raison de la nature de ce grand millésime 2016.

### VIGNOBLE

90 ha en production  
Terroir de graves et de silices du quaternaire  
64% Cabernet Sauvignon  
27% Merlot  
5% Cabernet Franc  
4% Petit Verdot  
Âge moyen des vignes : 35 ans  
Densité de plantation: 8300 pieds à l'hectare

### VINIFICATION & ELEVAGE

Egrappage total  
Tri post egrappage manuel  
Fermentation : 6-8 jours à 26-28°C  
Macération: 28 à 30 jours  
Élevage de 12 mois en barriques de chêne français dont 40% sont neuves  
Très léger collage.

### PRODUCTION

400 000 bouteilles

### CULTURE & RECOLTE

Taille: Guyot double médocaine  
Effeuillage 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

### SECOND VIN

Les Allées de Cantemerle

### ASSEMBLAGE 2016

52% Cabernet Sauvignon  
39% 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