GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Château CANTEMERLE

2024

Marqué par des conditions climatiques contrastées et exigeantes, Château Cantemerle surprend déjà par son charme, son élégance.

Dès l'attaque juteuse, il révèle une belle fraîcheur, une bouche florale à la fois précise et harmonieuse. Son équilibre subtil dessine une trame minérale qui se prolonge en finesse. Les tanins, d'une texture soyeuse et tendre, subliment le caractère savoureux du vin. La longue finale laisse une impression de fruit croquant. Avec plus de 70% de cabernet sauvignon dans l'assemblage, élégant et tendre, 2024 s'inscrit pleinement dans l'ADN de Château Cantemerle.

DÉBOURREMENT **22 mars**
MI-FLORAISON **3 juin**
NOUAISON **12 juin**
MI-VÉRAISON **12 août**
VENDANGES **du 24 septembre au 7 octobre**
ALCOOL **13% vol.**

ASSEMBLAGE
73% CABERNET SAUVIGNON
18% MERLOT
7% CABERNET FRANC
2% PETIT VERDOT

Une vie autour du vin

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Château CANTEMERLE

Plus qu'un terroir, Château Cantemerle est un territoire. Son parc et ses forêts, présents dès le XIII^{e} siècle, en sont le poumon originel. Ici, la Nature invite à la contemplation et offre la quiétude à tous ceux qui veulent bien la trouver.

Propriétaire : SMABTP / Directrice Générale : Laure Canu
Directeur Technique : Grégory Thibault / Œnologue Consultant : Eric Boissenot.

Vignoble

ÂGE MOYEN DES VIGNES **40 ans**
DENSITÉ DE PLANTATION **7800 pieds à l'hectare**
98 HA DE VIGNES
Terroir de graves et de silices du quaternaire

ENCÉPAGEMENT
71% CABERNET SAUVIGNON
18% MERLOT
7% PETIT VERDOT
4% CABERNET FRANC

Culture & Récolte

TAILLE **Guyot double médocaine**
EFFEUILLAGE **Réalisé face par face après la nouaison**
DÉMÊLAGE **Décompactage à la fermeture de la grappe**
VENDANGES **Manuelles, tri sélectif à la vigne**
CERTIFICATION HVE

Vinification & Élevage

ÉGRAPPAGE TOTAL **Tri post égrappage manuel**
FERMENTATION **6-8 jours à 24-28°C**
MACÉRATION **20 à 25 jours**
ÉLEVAGE **12 mois en barriques de chêne français dont 35% sont neuves**
COLLAGE **Très léger**
SECOND VIN **Les Allées de Cantemerle**

Une vie autour du vin