



CHÂTEAU  
CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSE EN 1855  
HAUT MEDOC

# 2021

2021 se distingue de la trilogie des derniers millésimes solaires 2018, 2019 et 2020. C'est un millésime de terroir, dans un style plus classique, né d'une année compliquée en raison d'une météo capricieuse et d'une pression pathogène forte.

Il a par ailleurs été marqué par les nuits des 7 et 8 avril, particulièrement froides, avec des températures descendues en dessous de  $-5^{\circ}\text{C}$ , qui ont impacté le volume de la récolte.

Le travail acharné de toute l'équipe, la connaissance précise du vignoble, ainsi que les sols sablo-graveleux à tendance chaude du domaine, ont permis de récolter, malgré des conditions éprouvantes, des raisins d'une maturité phénolique complète, dans un très bon état sanitaire.

La structure de ce millésime favorise la fraîcheur et l'éclat du fruit ce qui lui confère, une belle buvabilité. L'élevage en barrique, justement dosé, permettra de ciseler des tannins déjà caractérisés par leur suavité et leur douceur. La bouche, équilibrée et dense, révèle une finale toute en élégance.

Eric Boissenot, consultant du Château Cantemerle depuis 2005 :

« Cantemerle est à l'aise avec ce genre de millésimes.  
**Les cabernets sauvignons du domaine ont beaucoup de race, d'âme, ils apportent une belle tension, ils sont l'ossature du vin.** À la fois digeste et complexe, 2021 est un millésime équilibré et plein d'énergie, caractérisé par sa longueur. »



CHÂTEAU  
CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSE EN 1855  
HAUT-MÉDOC

# 2021

DÉBOURREMENT

29 mars

MI-FLORAISON

3 juin

NOUAISON

16 juin

MI-VÉRAISON

6 août

VENDANGES

du 22 septembre au 3 octobre

ÉLEVAGE

**12 mois** en barriques  
de chêne français dont

40% de bois neuf 40% de bois d'1 vin 20% de bois de 2 vins

ASSEMBLAGE

**65%** Cabernet Sauvignon **21%** Merlot  
**9%** Cabernet Franc **5%** Petit Verdot

ALCOOL

13% vol.



CHÂTEAU  
CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSE EN 1855  
HAUT-MÉDOC

# FICHE TECHNIQUE

**PROPRIÉTAIRE**  
Groupe SMA

**DIRECTRICE GÉNÉRALE**  
Laure Canu

**SURFACE DU VIGNOBLE**  
96 ha en production

**GÉOLOGIE**  
Terroir de graves et de silices du quaternaire

**ÂGE MOYEN DES VIGNES**  
40 ans

**ENCÉPAGEMENT**  
68% Cabernet Sauvignon - 23% Merlot - 5% Cabernet Franc - 4% Petit Verdot

**DENSITÉ DE PLANTATION**  
7 800 pieds à l'hectare

**TAILLE**  
Guyot double médocaine

**VENDANGES**  
Manuelles avec tri sélectif à la vigne

**OENOLOGUE CONSULTANT**  
Eric Boissenot

**ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL**  
Certification HVE3



CHÂTEAU  
CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSE EN 1855  
HAUT-MÉDOC

BORDEAUX GRAND

C C

CHATEAU  
CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



CHÂTEAU  
CANTEMERLE

HAUT-MÉDOC  
2021

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU  
— MACAU - MÉDOC - FRANCE —