



CHÂTEAU  
CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSE EN 1855  
HAUT MEDOC

# 2022

La saison a commencé par un hiver doux et sec entraînant un débourrement précoce. Les gelées du mois d'avril n'ont finalement engendré que peu de dégâts. Le printemps, doux et humide, a permis une floraison rapide. La véraison s'est ensuite produite de manière très homogène.

Grâce au travail précis de notre équipe et à l'enracinement profond de nos vignes, la canicule et le déficit hydrique de l'été n'ont pas ralenti la maturation des raisins. Les vendanges, précoces, se sont déroulées sereinement, à la carte, la vigne présentant un parfait état sanitaire.

Au chai, la qualité de chaque cépage était tout simplement exceptionnelle. Les jus étaient colorés, fruités, d'une très grande fraîcheur.

Aujourd'hui, après quelques mois d'élevage, la dégustation confirme nos espérances. Le millésime 2022 révèle un bouquet d'arômes mêlés de fruits frais éclatants et des notes de violette, caractéristiques de Cantemerle. En bouche, 2022 nous séduit par la grande douceur de ses tannins, sa structure crémeuse et une onctuosité qui tapisse le palais.

Les nombreux investissements réalisés au vignoble depuis une trentaine d'année ainsi que les nouvelles orientations techniques produisent leurs fruits. Harmonie et équilibre caractérisent un des millésimes certainement les plus aboutis de ces dernières décennies.

Nous pouvons d'ores et déjà lui prédire une très longue vie.



CHÂTEAU  
CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSE EN 1855  
HAUT MEDOC

# 2022

## DÉBOURREMENT

29 mars

## MI-FLORAISON

21 mai

## NOUAISON

30 mai

## MI-VÉRAISON

29 juillet

## VENDANGES

du 12 au 27 septembre

## 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

**70% Cabernet Sauvignon**

**20% Merlot**

**5% Cabernet Franc**

**5% Petit Verdot**

## ALCOOL

13,5% vol.



CHÂTEAU  
CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSE EN 1855  
HAUT-MÉDOC

BORDEAUX GRAND

C C

CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



CHÂTEAU  
CANTEMERLE

HAUT-MÉDOC

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

— MACAU - MÉDOC - FRANCE —

# 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**  
67% Cabernet Sauvignon - 21% Merlot - 5,5% Cabernet Franc - 6,5% 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 HVE



CHÂTEAU  
CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSE EN 1855  
HAUT-MÉDOC