

Le millésime 2015 à CANTEMERLE



Surface du vignoble	93 hectares
Géologie	Ependage silico-graveleux du quaternaire
Age moyen des vignes	40 ans
Cépages	60% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 6% Cabernet Franc 4% Petit Verdot
Vendanges / Tri	Manuelles, avec tri des baies post-égrappage
Type de cuves	Cuves bois, inox et ciment
Elevage	12 mois en barriques de chêne français dont 40% neuves
Assemblage	59% CS, 27% M, 8% CF, 6% PV
Cœnologue consultant	Eric Boissenot

Wine Spectator	Decanter	Jancis Robinson	Wine Advocate	James Suckling	La RVF	Bettane & Desseauve	Rene Gabriel	Jeff Leve	Wine Enthusiast
89-92	90	16	90-92	95-96	16-16,5	16,5-17	17	92-94	92-94

