

Le millésime 2018 à CANTEMERLE



| | |
|-----------------------------|--|
| Surface du vignoble | 93 hectares |
| Géologie | Epandage silico-graveleux du quaternaire |
| Age moyen des vignes | 40 ans |
| Dates de vendanges | Du 17 septembre au 6 octobre |
| 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 |
| Oenologue consultant | Eric Boissenot |

Assemblage

67% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
7% Cabernet Franc
6% Petit Verdot