

Le millésime 2019 à CANTEMERLE



Surface du vignoble 93 hectares

Géologie Epandage silico-graveleux du quarternaire

Age moyen des vignes 40 ans

Dates de vendanges Du 23 septembre au 9 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

Enologue consultant Eric Boissenot

Assemblage

68% Cabernet Sauvignon 23% Merlot 5% Cabernet Franc 4% Petit Verdot