

MILLÉSIME 2021



CHÂTEAU
CANTEMERLE
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
HAUT-MÉDOC



Terre de Vins

93-94

93-94

Cette bonne affaire du Médoc confirme son statut et séduit par le bel équilibre de sa bouche. Une extraction tout en douceur a permis de préserver son fruit et d'offrir une finale aux notes acidulées, avec une pointe de salinité et d'épices.

Nez séduisant de fraise écrasée, signé par une certaine onctuosité. La bouche s'avance sur une forme de rectitude, l'habit tannique prenant d'abord le pas sur le fruit. La matière est toutefois bien droite et étirée, portée par une bonne fraîcheur, et se conclut par une finale granuleuse.



92

90-92

90-91

Deep purple colour with violet hue and black core. elegant and initially slightly closed nose, opening well displaying an aroma reminiscent of ripe plums, blackcurrant jelly and chocolate coated prunes. On the palate well structured with medium body yet good length, juicy fruit and aromatic herbs lingering in the finish.

Avec des notes de bourgeon de cassis, de feuille de murier, de mire et de framboise, Cantemerle 2021 n'est pas aussi austère cette année que nous aurions pu le croire. La bouche est légère à moyennement dense, possède une pointe de verdeur mais reste élégante et fraîche en finale. Fin un peu racinaire.

The 2021 Cantemerle is a very strong effort in a challenging year, offering up aromas of blackcurrants and plums mingled with hints of spice box, black truffle and loamy soil. Medium to full-bodied, fleshy and charming, it's supple and succulent, with a generous core of fruit and a saline finish. It's sure to number among the sleepers of the vintage.