



CHÂTEAU
CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSE EN 1855
HAUT MEDOC

2021

2021 se distingue de la trilogie des derniers millésimes solaires 2018, 2019 et 2020. C'est un millésime de terroir, dans un style plus classique, né d'une année compliquée en raison d'une météo capricieuse et d'une pression pathogène forte.

Il a par ailleurs été marqué par les nuits des 7 et 8 avril, particulièrement froides, avec des températures descendues en dessous de -5°C , qui ont impacté le volume de la récolte.

Le travail acharné de toute l'équipe, la connaissance précise du vignoble, ainsi que les sols sablo-graveleux à tendance chaude du domaine, ont permis de récolter, malgré des conditions éprouvantes, des raisins d'une maturité phénolique complète, dans un très bon état sanitaire.

La structure de ce millésime favorise la fraîcheur et l'éclat du fruit ce qui lui confère, une belle buvabilité. L'élevage en barrique, justement dosé, permettra de ciseler des tannins déjà caractérisés par leur suavité et leur douceur. La bouche, équilibrée et dense, révèle une finale toute en élégance.

Eric Boissenot, consultant du Château Cantemerle depuis 2005 :

« Cantemerle est à l'aise avec ce genre de millésimes.
Les cabernets sauvignons du domaine ont beaucoup de race, d'âme, ils apportent une belle tension, ils sont l'ossature du vin. À la fois digeste et complexe, 2021 est un millésime équilibré et plein d'énergie, caractérisé par sa longueur. »



CHÂTEAU
CANTEMERLE
GRAND CRU CLASSE EN 1855
HAUT MEDOC

2021

DÉBOURREMENT

29 mars

MI-FLORAISON

3 juin

NOUAISON

16 juin

MI-VÉRAISON

6 août

VENDANGES

du 22 septembre au 3 octobre

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

65% Cabernet Sauvignon **21%** Merlot
9% Cabernet Franc **5%** Petit Verdot

ALCOOL

13% vol.



CHÂTEAU
CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSE EN 1855
HAUT-MÉDOC

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
68% Cabernet Sauvignon - 23% Merlot - 5% Cabernet Franc - 4% 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 HVE3



CHÂTEAU
CANTEMERLE

GRAND CRU CLASSE EN 1855
HAUT-MÉDOC

BORDEAUX - GRAND

C C

TEMERLE

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



CHÂTEAU
CANTEMERLE

HAUT-MÉDOC
2021

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
— MACAU - MÉDOC - FRANCE —