



CHÂTEAU CANTEMERLE

63,00\$

* Prix de détail suggéré

Château Cantemerle Haut-Médoc 2015

Durable

	Code produit	14652270
	Prix licencié	54.81\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Haut-Médoc
	Qualité	5e cru classé
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 64 %
	Cépage(s)	Merlot 27 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 9 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	2,4
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Assis sur un terroir de petites graves sèches, chaudes et sableuses, le vignoble de Cantemerle est typique de la région viticole du Sud Médoc. Cantemerle reste fidèle aux incontournables exigences du terroir et du millésime. Il se veut par là respectueux de sa tradition et de l'authenticité qu'il doit au véritable amateur. Le vin joue sur un registre de charme et d'harmonie. On le trouvera tendre et soyeux dans sa jeunesse, étonnamment complexe e

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat d'une belle intensité. Le nez s'ouvre sur un panier de fruits noirs et d'épices auquel s'entremêlent des notes de cuir, de végétal et de sous-bois. La bouche est puissante mais soyeuse avec des tannins ronds et fondus. Une belle complexité aromatique qui souligne à la fois son caractère et son élégance. La finale est harmonieuse.

Servir avec une volaille rôtie et une poêlé de cèpes pour un bon moment de plaisir.

NOTES SUR LE PRODUIT

Propriété située dans le sud du Médoc aux abords des villages de Ludon et Macau. Les sols du Château Cantemerle, de nature silico-graveleux favorisant un excellent drainage, sont jonchés de galets ce qui permet aux vignes de bénéficier, en moyenne, d'atteindre un rendement optimal. Les vendanges sont réalisées à la main.

Le vin est élevé en fût de chêne pendant 12 mois en partioue, 1/3 en fût de chêne et 2/3 en fût de chêne. La vinification est effectuée en cuve inox. Le vin est mis en bouteille en avril.

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



neuve. Assemblage avant une clarification en cuve durant 4 mois.

CHÂTEAU
CANTEMERLE



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal