



CHATEAU CANTELYS

CHATEAU CANTELYS BLANC 2000

Le Cru comprend 30 ha en production (20 en rouge et 10 en blanc).

Rendement : 33 hl/ha

Assemblage : 50% sauvignon blanc / 50% sémillon

Pressurage pneumatique

Débourage statique à basse température

Fermentation en barrique, (50 % bois neuf).

Élevage sur lies avec bâtonnages réguliers pendant 10 mois.

A boire entre 2002 et 2008.

Daniel Cathiard a racheté le Château Cantelys (Pessac-Léognan) en 1994. Situé sur une superbe butte graveleuse face à la technopole de Martillac dans le prolongement du Château Smith Haut Lafitte et Rochemorin.

Des vendanges chaudes et ensoleillées.

Les vendanges de sauvignon gris et sauvignon blanc ont commencé dès le 8 Septembre 2000 et se sont achevées avec la récolte des derniers sémillons, le 22 Septembre 2000. La totalité de ces vendanges s'est déroulée dans des conditions idéales, sèches et ensoleillées.

Nous avons ainsi ramassé des sauvignons dont le degré est voisin de 13 % vol.

Les sémillons, de bonne maturité, sont concentrés, avec un caractère grillé prononcé.

Les sauvignons, très mûrs, sont puissants et revêtent des notes d'agrumes, de pêche et de fruits jaunes.

Les fermentations en barriques, ainsi que l'élevage sur lies avec bâtonnage, confèrent onctuosité et gras à un vin où le boisé fondu se marie avec des notes grillées et fruités.

Un Pessac-Léognan classique, riche et onctueux.