



CHATEAU CANTELYS

CHATEAU CANTELYS BLANC 2001

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

Débourbage 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.

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles – 2003

Des vendanges chaudes et ensoleillées.

Les vendanges de sauvignon gris et sauvignon blanc ont commencé dès le 10 Septembre 2001 et se sont achevées avec la récolte des derniers sémillons, le 22 Septembre 2001. Lors de ces vendanges, les conditions climatiques favorables (beau et sec) nous ont permis d'attendre une maturité optimale du raisin, nécessitant parfois plusieurs passages pour la récolte. Ainsi le degré moyen du sauvignon blanc est voisin de 13% en volume.

Cette bonne maturité associée à des acidités de bon niveau a conduit à un vin concentré, puissant où se marient les arômes d'agrumes, de pamplemousse, de fruits jaunes des sauvignons blancs et des notes plus grillées des sémillons.

La fermentation en barriques (50% de barriques neuves) ainsi que l'élevage sur lies avec bâtonnage hebdomadaire renforce le gras et l'onctuosité du vin tout en apportant une petite touche de boisé très fondue.