



# CHATEAU CANTELYS

## CHATEAU CANTELYS BLANC 2006

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

**Rendement** : 35 hl/ha

**Assemblage** : 50% sauvignon blanc / 45% sémillon / 5% sauvignon gris

**Age moyen de vignes** : 16 ans

**Ramassage** à la main en cagettes.

**Pressurage** pneumatique (très doux)

**Débouillage** statique à basse température

**Fermentation** en barrique, (50 % bois neuf).

**Elevage** sur lies avec bâtonnages réguliers pendant 10 mois.

Le Château Cantelys est situé que une belle butte de Graves de l'appellation Pessac-Léognan au sud de la commune de Martillac. Daniel Cathiard a racheté cette propriété au potentiel prometteur en 1994.

Ce vignoble de 25 ha est composé d'1/3 de vignes blanches (sauvignon blanc, sémillon, sauvignon gris) et de 2/3 de vignes rouges (cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc) dont l'âge moyen est de 16 ans.

Les modes de culture et de production sont tout à fait identiques à ceux du Château Smith Haut Lafitte. Les vendanges sont manuelles en cagette avec un tri rigoureux du raisin.

Les vendanges 2006 ont débuté au Château Cantelys le 5 septembre avec les sauvignons blancs et gris et se sont achevées le 26 septembre avec les sémillons.

Les conditions climatiques fraîches du mois d'août 2006 ont conduit à une maturation finale lente des raisins préservant leur acidité et leur fraîcheur.

Le vin blanc 2006 du Château Cantelys est très expressif avec des notes aromatiques de fruits blancs, de pêches blanches, de nectarines, associées à des notes grillées et vanillées.

La bouche a une attaque fraîche et tendue grâce à l'acidité du vin. Elle s'exprime alors avec une bonne concentration, développant une belle longueur sur des arômes de fruits blancs, d'agrumes, d'épices. A boire entre 2007 et 2012.