



# CHATEAU CANTELYS

## CHATEAU CANTELYS BLANC 2007

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** : 17 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 17 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 2007 ont débuté le 12 septembre, avec les sauvignons blancs et gris, et se sont achevées le 22 septembre avec les sémillons.

La fraîcheur de l'été 2007 a préservé une bonne acidité des jus de raisin blanc, le soleil de l'été indien de septembre a permis une bonne maturation finale des raisins.

Les vins ont donc une bonne matière mûre, équilibrée d'une bonne acidité.

La couleur est éclatante, jaune pâle, brillante. Le nez est très frais, dominé par des notes d'agrumes frais, de pamplemousse jaune, de pêche blanche, de tilleul.

La prise en bouche est franche et vive. La bouche s'ouvre ensuite, révélant une bonne maturité et un joli gras. Les arômes d'agrumes frais, de fruit à chair blanche, de tilleul, s'exprime alors pleinement. La bouche garde toute sa fraîcheur sur une longue fin de bouche.

Le cantelys blanc 2007 est un vin tendre et frais révélant une bonne maturité et un très élégant spectre aromatique que vous pourrez apprécier dès 2009.