



CHATEAU CANTELYS

CHATEAU CANTELYS ROUGE 2000

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

Rendement : 32 hl/ha

Assemblage : 70 % cabernet sauvignon / 30 % merlot.

Vinification : traditionnelle, à 30°. Elevage en barriques pendant 14 mois. Collage au blanc d'oeuf.

A boire entre 2005 et 2015..

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.

Les conditions climatiques exceptionnelles de Septembre et début Octobre 2000 nous ont permis d'attendre une maturité optimale pour les raisins rouges. Ainsi, nous avons ramassé des merlots très mûrs, sains, donnant des vins très colorés, concentrés et volumineux.

Les cabernets sauvignons, eux aussi très mûrs, assurent la structure et la longueur de ce vin.

Après les 14 mois d'élevage en barriques, nous avons un vin expressif sur des notes de fruits mûrs, de fumé, de réglisse. La barrique est présente mais discrète.

La bouche est élégante, onctueuse, concentrée et de bonne longueur.

Le Guide des Meilleurs Vins à Petits Prix - 2002

Deuxième domaine de la Famille Cathiard de Smith Haut Lafitte, le Château Cantelys produit des vins finement expressifs et typés, comme ce 2000 à la robe intense et au nez de fruits rouges. La bouche est ronde et suave, marquée d'un fruité net. Un vin agréable et bien équilibré.

VINALIES D'OR aux Vinalies Internationales – Paris 2004