



CHATEAU CANTELYS

CHATEAU CANTELYS ROUGE 2001

Le Cru comprend 20 ha en production (15 en rouge et 5 en blanc).

Rendement : 32 hl/ha

Assemblage : 70% cabernet sauvignon / 30% merlot

Vinification : traditionnelle, à 30°C.

Macération 3 à 4 semaines.

Elevage en barriques pendant 14 mois.

Collage au blanc d'œuf, si nécessaire.

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.

En 2001, la récolte de raisin rouge de Cantelys a débuté le 27 septembre pour les merlots, concentrés, puissants et gras. Les cabernets sauvignon ramassés vers le 10 octobre, donnent des vins structurés et longs en finale. Ils assurent ainsi l'ossature de ce Cantelys 2001. Vin équilibré, concentré, exprimant des notes de fruits rouges mûrs et de réglisse, la barrique est discrète, c'est le fruit qui domine.

Ce vin élégant, de bonne concentration, typique de son terroir de graves quaternaires, est maintenant à parfaite maturité.