



# CHATEAU CANTELYS

## CHATEAU CANTELYS ROUGE 2002

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

**Rendement** : 28 hl/ha

**Assemblage** : 70 % cabernet sauvignon / 30 % merlot.

**Vinification** : double tri soigneux à la réception des vendanges pré et post éraflage. Pas de foulage. Vinification en cuve associée à des remontages ou pigeages.

**Macération** 3 à 4 semaines. 28°.

**Elevage** en barriques pendant 14 mois.

**Collage** au blanc d'œuf, si nécessaire.

**A boire** entre 2006 et 2016

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., son encépagement est de 1/3 de blanc et 2/3 de rouge.

### VINUM - 15,5/20

Juteux et intense, tannins savoureux, frais, longue finale fruitée avec une touche florale de bois neuf ; parfaitement vinifié, (...). 2005 à 2012. (septembre 2003)

### WINE SPECTATOR - James SUCKLING - 85-89/100

Bon caractère de fruits rouges (fruits des bois, cerises). Moyennement corsé, avec des tannins fermes et une finale fraîche. Bien fait, équilibré. (avril 2003)

### VINUM - 15,5/20

Séveux et rond, tanins frais et délicieux, longue finale fruitée avec une touche florale de bois neuf; parfaitement vinifié, (...). A boire entre 2005 à 2012. (juin 2003)

En 2002, la récolte de raisins rouges a été caractérisée par un rendement faible (coulure) ; les bonnes conditions climatiques de septembre et le faible rendement ont favorisé la maturation du raisin. La récolte des merlots s'est déroulée sur 2 jours, les 2 et 3 octobre. Ces raisins mûrs nous ont permis de réaliser des vins fruités, réglissés et concentrés

Les cabernets sauvignons ont été ramassés le 14 et 15 octobre 2002. Les bonnes conditions de maturation finale de ceux-ci, ainsi qu'une vinification délicate ont révélé des vins structurés aux arômes de fruit rouge frais, de fleur (violette).

L'assemblage conduit alors à un vin élégant, de bonne concentration où l'on retrouve des notes de fruits rouges frais, de réglisse, de violette soutenues par une nuance de vanillé, boisé.

Ce vin équilibré et long peut se déguster assez rapidement tout en étant apte au vieillissement.