



CHATEAU CANTELYS

CHATEAU CANTELYS ROUGE 2005

Le Château Cantelys a été racheté par la famille Cathiard en 1994 (au père de Pierre Lurton).

Rendement : 45 à 38 hl/ha

Assemblage : 60 % cabernet sauvignon / 35 % merlot / 5 % cabernet franc

Age moyen de vignes : 16 ans

Vinification : vendanges manuelles en cagette, 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° à 30°).

Elevage en barriques pendant 14 mois.

Collage au blanc d'œuf, si nécessaire.

Daniel Cathiard a racheté le Château Cantelys de l'appellation Pessac-Léognan en 1994. Situé sur une superbe butte graveleuse face à la technopole de Martillac dans le prolongement du Château Smith Haut Lafitte, son encépagement est de 1/3 de blanc et 2/3 de rouge.

WINE SPECTATOR – James Suckling - 89-91 (juin 2006)

Arômes intenses de mûre et de terre humide. Généreux au palais avec des tanins ronds et souples. Impressionnant. Produit par les propriétaires de Smith Haut Lafitte.

L'année 2005 reste dans l'esprit de tous comme une année de sécheresse. En effet les cumuls de précipitations du millésime 2005 sont de 480mm, ce qui est très en dessous des moyennes habituelles (ca 800mm)

La vigne sachant s'accommoder de faibles quantités d'eau, cette sécheresse n'a pas posé de problèmes, si ce n'est de faibles volumes de production pour des vignes bien enracinées capables de retrouver la fraîcheur.