



# CHATEAU CANTELYS

## CHATEAU CANTELYS ROUGE 2006

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

**Rendement** : 38 hl/ha

**Assemblage** : 60 % cabernet sauvignon / 33 % merlot / 7 % 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.

Le Château Cantelys est situé sur 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.

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 2006 ont débuté au Château Cantelys le 18 Septembre par les merlots pour finir le 4 octobre par les cabernets sauvignons.

Les nombreux travaux viticoles manuels, les faibles rendements et les terroirs de graves drainant du Château Cantelys, ont compensé les conditions climatiques fraîches et humides d'août, dans la maturation du raisin. Nous avons ainsi pu récolter du raisin à bonne maturité.

Le Château Cantelys Rouge a une belle robe rouge sombre. Son nez est expressif révélant du fruit rouge, des épices, du moka. C'est un vin équilibré de bonne structure avec des tannins doux.

Ce vin est rond et charmeur avec une bonne longueur en bouche.

On appréciera son aromatique de fruits rouges, d'épices de tabac, de cèdre dans les 3 à 5 ans.