



CHATEAU CANTELYS

CHATEAU CANTELYS ROUGE 2008

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

Rendement : 205 hl/ha

Assemblage : 60 % cabernet sauvignon / 40 % merlot

Age moyen de vignes : 19 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.

Les vendanges des raisins rouges au Château Cantelys ont débuté début octobre avec les merlots pour finir le 20 octobre avec les cabernets sauvignons. Le retard engendré par des conditions climatiques plutôt fraîches de l'été, a été compensé par une date de récolte tardive et par une forte mobilisation sur les travaux viticoles afin de favoriser la maturation des tanins. La faible charge par pied suite au gel du 7 avril a favorisé cette maturation ainsi qu'une certaine concentration naturelle.

Nous avons finalement et tardivement récolté des raisins présentant une bonne maturité associée à une bonne acidité et une belle aromatique.

Après des vinifications « tout en douceur » pour n'extraire que les tanins des pellicules et un élevage en barriques (20 % bois neuf) de 14 mois, le vin rouge 2008 du château Cantelys présente une couleur rouge soutenue.

Son nez est aromatique et expressif avec des notes de fruits rouges (fraise, framboise), de menthe, d'eucalyptus, d'épices, de moka.

La bouche est équilibrée avec une bonne concentration, une bonne texture de tanin et une bonne longueur.

Les tanins sont présents et bien définis. La bouche reste cependant agréable et longue avec une finale aromatique où l'on retrouve ces notes de fruits rouges, d'eucalyptus, de moka.