



CHATEAU CANTELYS

CHATEAU CANTELYS ROUGE 2010

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.

Rendement : 35 hl/ha

Assemblage : 70 % cabernet sauvignon / 30 % merlot

Age moyen de vignes : 21 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 (26° à 28°).

Elevage en barriques pendant 14 mois.

Les vendanges des raisins rouges au Château Cantelys ont débuté le 4 octobre avec les merlots pour finir le 22 octobre avec les cabernets sauvignons.

Les superbes conditions climatiques de ces vendanges 2010 ont permis d'attendre une parfaite maturité des raisins (très bonne maturité polyphénolique) et de récolter dans de bonnes conditions des raisins très qualitatifs : mûrs, riches en tanins et bien équilibrés.

Après des vinifications douces et délicates (26 à 28 °C pour n'extraire que les tanins nécessaires et préserver le fruit) et un élevage en barriques (25 % bois neuf) sans soutirage de 14 mois, le vin rouge 2010 du château Cantelys présente une couleur rouge très sombre.

Le premier nez dévoile des notes fraîches de fruits rouges et noirs mûrs (fraise, cerise, cassis). L'agitation révèle un nez plus puissant et complexe où l'on retrouve des fruits rouges (fraise, cerise), des notes de fumée, de la badiane, des herbes sèches.

La bouche est concentrée, charpentée avec des tanins présents mais qualitatifs. La bouche est bien équilibrée avec une belle acidité totalement englobée par la concentration et le gras. Ce château Cantelys Rouge 2010 est charpenté, structuré, équilibré, long avec une expression aromatique complexe de fruits rouges, d'épices, de badiane, de café qui vous ravira pour une dégustation entre 2014 et 2018.