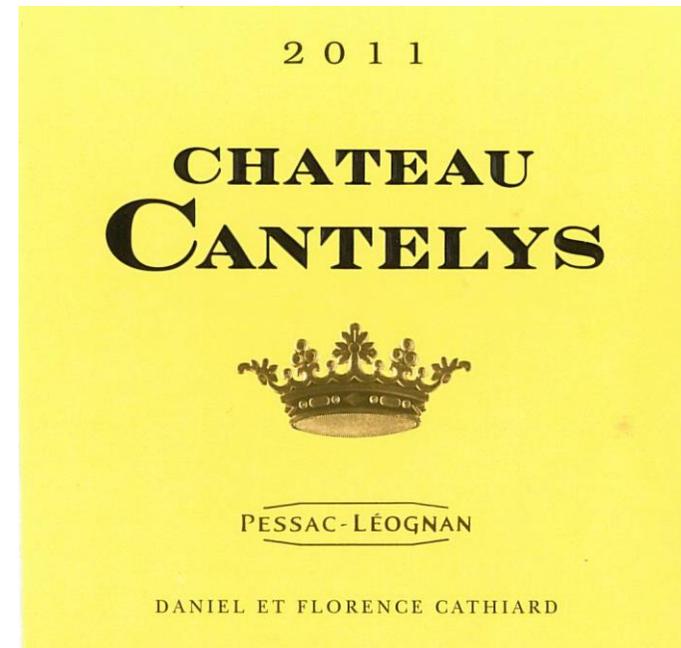


-----  
**NOTES DE DEGUSTATION**

GRAND VIN DE GRAVES (PESSAC-LEOGNAN)

**CHATEAU CANTELYS  
ROUGE 2011**



## CHATEAU CANTELYS

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 cagettes avec un tri rigoureux des raisins.

\* Rendement : 30 hl/ha

\* Assemblage :

65 % cabernet sauvignon

35 % merlot

\* Age moyen de vignes : 21 ans

\* Vinification : vendanges manuelles en cagettes, double tri soigneux à la réception des vendanges pré et post éraflage.

Pas de foulage. Vinification en cuves associée à des remontages ou pigeages. Macération 3 à 4 semaines (26 à 28°C). Elevage en barriques pendant 14 mois.

Les vendanges au Château Cantelys ont débuté le 18 septembre avec les Merlots pour finir le 30 septembre avec les Cabernets.

Les conditions climatiques particulièrement chaudes et sèches du printemps 2011 ont conduit à ces vendanges précoces, tout le cycle de la vigne a été avancé.

Cependant la climatologie a été plus fraîche en été, lors de la maturation des raisins, ce qui induit un millésime précoce très original qui n'a pas la signature des millésimes chauds (ce qui est souvent le cas des millésimes précoces comme 2003) : 2011 est précoce mais frais et équilibré, très classique à Bordeaux.

Après des vinifications douces et délicates (26°C pour n'extraire que les tanins nécessaires et préserver le fruit) et un élevage en barriques (20 % bois neuf) sans soutirage de 14 mois, le vin rouge 2011 du Château Cantelys présente une belle couleur rouge brillante.

Le nez dévoile des notes de fruits rouges frais (fraise, groseille) puis, après agitation, une plus grande complexité avec des épices, de la badiane, du tabac, du café.

La bouche est tendue et équilibrée avec une concentration moyenne, une belle matière et une bonne texture. Le vin se présente franc, dynamique, frais mais avec une bonne sucrosité et la structure de tanin est parfaitement intégrée.

Les fruits rouges dominent la bouche mais le Château Cantelys Rouge 2011 présente aussi plus de complexité avec de l'anis, de l'herbe sèche, du tabac, du café, du caramel... à déguster entre 2015 et 2020.