



Château Cantelys 2017

Pessac-Léognan ●

Ce vignoble de 20 ha est composé d'1/3 de vignes blanches (Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris) et de 2/3 de vignes rouges (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc).

Assemblage: 70% Cabernet Sauvignon, 30% merlot

Rendement: 16hl/ha

Vinification: Vendanges manuelles en cagettes, double tri à la réception des vendanges pré et post éraflage. Vinification en baies entières (pas de foulage) en cuves associée à des remontages ou des pigeages. Macération 3 à 4 semaines (26 à 28°C).

Elevage: en barrique pendant 14 mois, issues de notre tonnellerie intégrée.

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique :

La couleur est rouge foncée ; le nez est expressif sur des notes de fruits rouge, d'herbes sèches, de fleurs. L'attaque en bouche est droite puis on perçoit le bon volume et la structure tannique. La finale est fraîche et aromatique avec des fruits rouges frais, fraise, framboise, cerise griotte, des notes d'épices badiane, fenouil, girofle et des notes plus fumées.



90-91

James Suckling

89

Decanter

89-92

Antonio Galloni

90-92

Neal Martin

89-91

Robert Parker (L.Perotti-Brown)

90-92

Chris Kissack