

Château Cantelys

Rouge - 2018

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,

Assemblage:

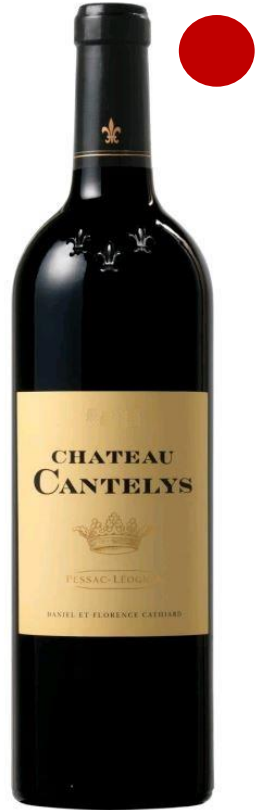
70% Cabernet Sauvignon, 30% merlot

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).

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

Commentaires de Fabien Teitgen, Directeur Technique:

Le Cantelys 2018 d'un grenat pourpre profond s'ouvre sur des touches de cassis, de framboises noires et de mûres. Le fruit est rond et brillant. Pour finir sur un vin savoureux avec une grande portance.



86-89

Antonio Galloni

90

Jane Anson - Decanter

90-92

Yohan Castaing

16,5

Jancis Robinson

87-89

Yves Beck

88-90

Lisa Perrotti-Brown –
Robert Parker