

# HAUT MÉDOC • CHÂTEAU CANTEMERLE

5° CRU CLASSÉ



---

## Uvaggio:

58% Cabernet Sauvignon - 29% Merlot - 7% Cabernet Franc - 6% Petit Verdot.

## Affinamento:

circa 18 mesi prima dell'imbottigliamento in botti di quercia francese di cui il 50% nuove.

## Note di degustazione:

veste rosso rubino intenso. Al naso esprime eleganti note di frutta a bacca rossa e di rosa per raggiungere sentore speziati. Il palato sorprende per il grande equilibrio e per la sua naturale morbidezza.

**Temperatura di servizio:** 16/18° C.

## La Cantina:

a Macau et Ludon, sorge Lo Château Cantemerle, Grand Cru Classé nel 1855. È uno dei fiori all'occhiello della DOC Haut-Médoc. Lo storico vigneto di 90 ettari produce vini eleganti e raffinati che rispecchiano lo spirito della proprietà e delle persone che la animano. La sua storia risale al XII secolo, ma la sua rinascita la si deve alla Famiglia Dubos che ha investito molto nel rilancio della Cantina ed alla ristrutturazione dei vigneti.