

# INFO

Vinens Navn: Chateau Cantemerle 5. Cru Haut-Medoc

Producent: Chateau Cantemerle

Område/Land: Haut-Medoc, Bordeaux, Frankrig

Drue(r): Afh. af årgang, men normalt ca. 50-55% Cabernet Sauvignon, Merlot 30-35% og resten Cabernet Franc og Petit Verdot.

Vinfremstilling: Fra i gennemsnit 30 år gamle vinstokke, høst og sortering foregår manuelt, hver type vinificeres separat, maceration 6-8 dage ved 26-28 grader, gæring i 28-30 dage i store koniske trækar, lagring 12 mdr. på barriques – minimum 50% ny eg, og 4 mdr. efter blanding.

Jordbundsforhold: Primært siliciumholdige, grusede jorder.

Ha. udbytte: 50-55hl. pr. ha

Alkohol: 13,5%

Producentens web: cantemerle.com

Yderligere information:

Château Cantemerle er en vingård i Haut-Médoc appellation i vin regionen Bordeaux i Frankrig, i kommunen Macau. Godset har en lang historie i Haut-Médoc idet dets eksistens er kendt i hvert fald siden det 12. århundrede og vinproduktion siden det 14. århundrede. I det 19. århundrede blev godset hårdt ramt af phylloxera-epidemien, hvorefter produktionen faldt næsten 50%.

Mod slutningen af det 20. århundrede blev godset solgt til franske forsikringskoncern Les Mutuelles d'Assurance du Bâtiment et des Travaux Public, der har bidraget betydelig med investeringer i vinmarker og vinfremstillingsfaciliteter.

I dag ejer vinslottet 190 hektar. 94 ha er beplantet med vinstokke, hvoraf 91 ha er under dyrkning. 60% af markerne er beplantet med Cabernet Sauvignon, 30% med Merlot, 6% Cabernet Franc og 4% Petit Verdot.

