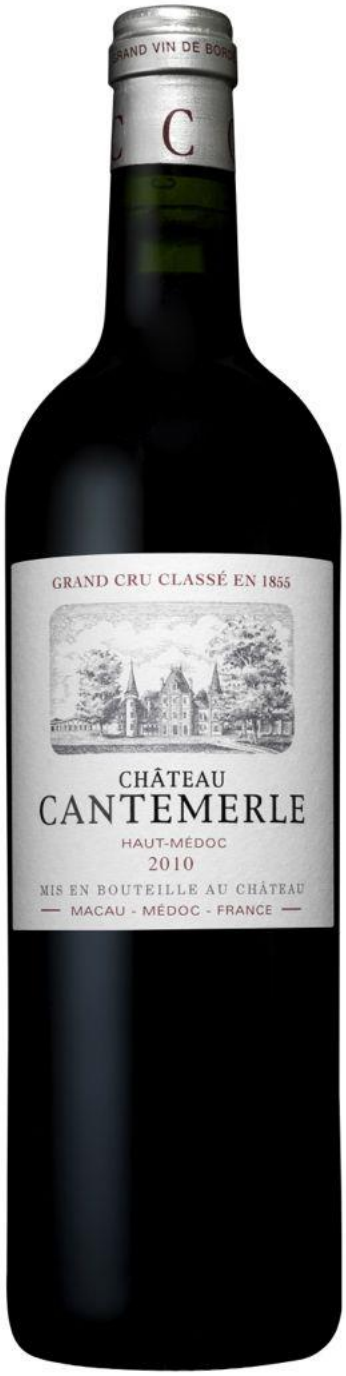
CHATEAU CANTEMERLE 2010
ШАТО КАНТЕМЕРЛЬ 2010



Вино красное сухое

Аппелласьон: Haut-Medoc AOC
Сорт винограда: 52% Каберне Совиньон, 35% Мерло, 8% Каберне Фран, 5% Пти Вердо
Возраст лоз: 30 лет
Содержание алкоголя: 13%
Объем производства: 400 000 бутылок

Замок Cantemerle является одним из старейших винодельческих хозяйств в регионе Бордо. В средневековье Шато Кантемерле был частью линии укреплений, защищавших берега Медока примерно в одном километре от нынешнего замка. В середине 14 века лорд Ponset Cantemerle начал высаживать здесь виноградники, хотя на тот земля в основном засевалась пшеницей. К 16 веку хозяйство полностью перешел на производство вина.

Виноградник расположен на песчано-гравийной и кремниевой почве. Его площадь составляет почти 92 га, где главными сортами являются Каберне Совиньон, доля которого продолжает увеличиваться (60% площади) и Мерло (30%), присутствует Каберне Фран и Пти Вердо.

Chateau Cantemerle входит в 5 Grand Cru Classé медокской классификации 1855 года.

Терруар:

Виноградники расположены на кремниевых и гравийных почвах левого берега Гаронны. Система подвязки лоз традиционная – Гийо, с плотностью посадки 8300 лоз/га.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается исключительно вручную. Ферментация проводится как в дубовых чанах, так и в стальных чанах конической формы объемом от 100 до 180 гектолитров.

Вино выдерживается в течение 12-16 месяцев в дубовых бочках (40% новый дуб). Перед бутилированием проводится ультра легкая оклейка, без фильтрации.

Оценки и рейтинги:

James Suckling – 94 балла;
Wine Enthusiast - 92 балла;
Wine Spectator – 91 балл.

Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный пурпурный.
Аромат: Невероятный аромат вина раскрывается нотами весенних цветов, малины, черники, смородины, чернослива, табака и пряностей.
Вкус: Хорошо структурированное, среднего тела вино, элегантное, с мягкими, но обильными танинами.

Гастрономические рекомендации:

Хорошо с жареным и тушеным мясом, телятиной, свининой, говядиной, бараниной, уткой, дичью, курицей, а также с сытными рыбными блюдами (тунец) и сырами.
Температура подачи: 17-18 °C.

AST Alcohol Service Technologies
+7 (495) 411-53-40
+7 (495) 258-00-37
115201, Москва,
Каширский пр-д, 23
www.ast-inter.ru