

Le millésime 2018 à CANTEMERLE



Surface du vignoble	93 hectares
Géologie	Epandage silico-graveleux du quaternaire
Age moyen des vignes	40 ans
Dates de vendanges	Du 17 septembre au 6 octobre
Vendanges / Tri	Manuelles, avec tri des baies post-égrappage
Type de cuves	Cuves bois, inox et ciment
Elevage	12 mois en barriques de chêne français dont 40% neuves
Oenologue consultant	Eric Boissenot

Assemblage

67% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
7% Cabernet Franc
6% Petit Verdot