

# Château Chantemerle

## Médoc Cru Bourgeois

*Belle robe dense soutenue rubis à reflet grenat. Nez puissant et néanmoins équilibré.  
Complexe fruits rouges mûrs en confiture, fruits noirs, épicé, vanillé. Floral :  
pivoine finissant sur des notes minérales de terre chaude.  
Bouche ample, grasse, fruitée soulignée par une belle acidité de constitution.  
Acidité qui met en valeur la structure tannique digne d'un vin de garde.  
Si possible, l'attendre 2 à 3 ans et servir sur viandes rouges, gibiers, fromages.*

**SITUATION** : Né entre terre et mer bénéficiant d'un climat océanique tempéré, cette propriété familiale ne comptait que neuf hectares il y a quelques années et aujourd'hui plus d'une quarantaine d'hectares de vignes. Les vignes se composent de différentes parcelles d'âges très différentes allant de la jeune plantation à plus de 50 ans.

**PROPRIETAIRE** : Mr Frédéric Cruchon

**LOCALISATION** : Gaillan en Médoc

**SUPERFICIE** : 17 hectares sur Château Chantemerle

**TERROIR** : Grave girondine et 2 ha argilo-calcaire

**ENCEPAGEMENT** : Merlot (40 %) Cabernet sauvignon (50 %)  
Cabernet franc (5%) Petit Verdot (5%)

**VENDANGES** : Manuelles

**VINIFICATION** : Temps de cuvaison de 30 à 45 jours  
Température fermentation de 25° à 27° avec un système de maîtrise de température (cuve inox)

**ELEVAGE** : Barrique fût de chêne : 25% barriques neuves, 35% barriques 1 an, 20% barriques 2 ans, le reste en cuve.  
Collage albumine d'œuf

**PRODUCTION** : 80 000 bouteilles.

