



Château
CANTEMERLE



2025

Des vins intenses, précis et équilibrés caractérisent ce millésime singulier, qui ouvre un nouveau chapitre dans l'histoire de la propriété.

Château Cantemerle 2025 s'exprime avec la finesse qui caractérise le cru, tout en révélant la richesse de ce grand millésime solaire. Le nez est intense, dominé par des fruits croquants, rehaussés d'une touche florale délicate. La bouche confirme cette belle promesse : à la fois tendre et puissante, la matière s'étire. L'acidité, parfaitement intégrée, apporte éclat et allonge. L'ensemble est d'une remarquable cohérence.

Ce millésime inaugure une nouvelle ère pour la propriété. La première vendange dans le cuvier tout juste rénové a été récoltée dans un respect optimal du raisin. Le nombre de cuves, triplé, autorise désormais un travail parcellaire d'une précision inédite. Une nouvelle étiquette accompagne cette transformation, pensée comme un hommage à l'héritage du domaine et à sa vision résolument tournée vers l'avenir.

DÉBOURREMENT 24 mars

MI-FLORAISON 23 mai

NOUAISON 2 juin

MI-VÉRAISON 28 juillet

VENDANGES du 4 au 20 septembre

ALCOOL 13% vol.

ASSEMBLAGE

71% CABERNET SAUVIGNON

18% MERLOT

7% CABERNET FRANC

4% PETIT VERDOT

Une vie autour du vin



Château
CANTEMERLE



2025

Intense, precise, and well-balanced wines characterize this singular vintage, which opens a new chapter in the history of the estate.

Château Cantemerle 2025 expresses itself with the finesse that defines the estate, while revealing the richness of this great sun-filled vintage. The nose is intense, dominated by crisp fruit, enhanced by a delicate floral touch. The palate confirms this beautiful promise: both supple and powerful, with a texture that unfolds gracefully. The acidity, perfectly integrated, brings brightness and length. The overall impression is one of remarkable harmony.

This vintage marks the beginning of a new era for the estate. The first harvest in the newly renovated winery was carried out with optimal respect for the grapes. The number of vats, now tripled, allows for parcel-by-parcel vinification with unprecedented precision. A new label accompanies this transformation, conceived as a tribute to the estate's heritage and its resolutely forward-looking vision.

BUDBURST March 24th
MID-FLOWERING May 23rd
FRUIT SET June 2nd
MID-VERAISON July 28th
HARVEST from September 4th to 20th
ALCOHOL 13% vol.

BLEND
71% CABERNET SAUVIGNON
18% MERLOT
7% CABERNET FRANC
4% PETIT VERDOT

A life around wine