



JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM
VINHANDEL

Château Cantemerle 2007

PRODUCENT:	Chateau Cantemerle	DRUVA:	50% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 9% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot
HEMSIDA :	www.cantemerle.com	ALKOHOL:	13,5 %
OMRÅDE:	Haut-Médoc, Bordeaux Grand Cru	SOCKER:	<1 g
JORDBRUK:	Traditionell	SYRA:	6g
FÖRSLUTNING:	Kork		

OM VINET

DOFT:	Intensiv doft med inslag av mörka bär, lakrits, peppar och kanel
SMAK:	Mjukt och komplext vin, välbalanserat med fina tanniner och lång eftersmak
VINIFIERING:	Druvorna skördas för hand. Jäsningen sker i traditionella träkar och cementtankar
LAGRING:	Vinet lagras 12 månader på franska ekfat varav hälften nya. Ingen filtrering för att bevara aromerna i vinet.
PASSAR TILL:	Lufta en timme. Eleganta rätter som hjortfilé eller fasan med rödvinssky harmonierar med den friska syran i vinet



OM PRODUCENTEN

Vinrankorna har en medelålder på 30 år. Skördeprocessen följs av en rigorös manuell sortering. Vinifieringen under övervakning av oenologen Eric Boissenot har utvecklats med vinifiering separat av lotterna och noggrann avskiljning av pesserester.

Vinet mognar därefter på franska ekfat i tolv månader före blandningen till cuvée, vilket gör det lätt att klarera utan filtrering före tappning. Tack vare Philippe Dambrins ansträngningar under 90-talet har vinerna från de senaste årgångarna utvecklat stor intensitet och balans.