

LA FICHE TECHNIQUE DU CHÂTEAU CANUET



CHÂTEAU CANUET

Appellation : Margaux
Région : Bordeaux - Médoc

2ème vin du Château Cantenac-Brown

Administrateur : Christian Seely
Directeur technique : José Sanfins

Sol : graves

Encépagement : 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité de plantation : 8500 pieds / ha

Rendement hl/ha : 55 hl/ha

Taille : Guyot double

Egrappage : 100%

Vendanges : manuelles
Vendanges vertes : oui
Effeillage : oui

Vinification

Cuves : Inox

Type de macération et durée : 15 jours

Temps de fermentation : 10 jours

Température de fermentation : 29° - 30°

Contrôle de température : Thermorégulation

Malolactique : en barriques et en cuves

Elevage : En barriques de chêne

Durée : 12 à 15 mois

Soutirage : tous les 3 mois

Collage : blanc d'oeuf

Filtration : sur cartouche avant mise en bouteille

Type de bouteille : Bordeaux lourde

Production : 10.000 caisses

Commercialisation : Négoce bordelais

Visites : sur rendez-vous **Langues :** anglais, allemand **dégustation :** Gratuite

Château Cantenac-Brown 33460 CANTENAC

Tél : 05 57 88 81 81 - Fax : 05 57 88 81 90

Adresse internet : <http://www.cantenacbrown.com> **Adresse e-mail :** accueil@cantenacbrown.com