

# CHÂTEAU CANTENAC

RD 670 • Saint-Emilion • ☎ 33 (0)5 57 51 35 22  
www.chateau-cantenac.fr • Email : contact@chateau-cantenac.fr  
GPS : Latitudine 44°53.640 N • Longitudine -0°12.042 O



Château Cantenac, « luogo incantato » in latino, è la storia di una tradizione familiare centenaria dedicata alla produzione di vini fini. Oggi Nicole Roskam- Brunot ed i suoi figli, continuano a scrivere appassionatamente le pagine di questa bella storia. Attorno al suo affascinante maniero del XIX° secolo, potrete ammirare i 15 ettari del suo vigneto, che cresce sul terreno nobile della denominazione (sabbia/ghiaia/argilla) e scorgerete la città medievale sullo sfondo. Il famoso vitigno di Saint-Emilion, il Merlot nero, costituisce la parte maggiore (75%) al quale poi vengono associati i celebri Cabernet Franc (15%) e Cabernet Sauvignon (5%). Nicole Roskam-Brunot, assistente del proprio figlio Frans Roskam (ingegnere enologo), controlla con accuratezza la produzione dei vini. Dopo aver selezionato la raccolta e atteso la fermentazione

dell'uva, lo Château Cantenac viene lasciato riposare un anno nelle botti di quercia a grana fine (40 % fusti nuovi) al fine di mettere in risalto la complessità del terreno. Lo Château Cantenac, primo vino della tenuta, è rinomato per la sua finezza ed eleganza con un eccellente rapporto qualità/prezzo. La tenuta produce inoltre altre due annate Saint-Emilion Grand Cru con la «Sélection Madame» (selezione di merlot) e «Climat» (serie limitata). Potrete scoprire anche altri due grand crus, Château Moulin de Grenet - Lussac Saint-Emilion: un vino generoso che deve la propria particolarità al suo terreno argillo-calcareo; e lo Château La Lauzette Declercq - Haut Médoc Cru Bourgeois : situato nel cuore del Médoc, il 70% di Cabernet Sauvignon struttura questo cru (floreale, fresco e speziato).

**DEGUSTAZIONE** Château Cantenac - Saint-Emilion Grand Cru - 2007 (70° annata della famiglia) a 18€: bel colore granato. Vino morbido con una gradevole struttura tannica. Al palato, note di frutti neri, spezie, leggermente tostato. Ideale con pollo, hachis parmentier d'anatra, arrosto di maiale « pommes boulangères ». Visite e degustazioni: accoglienza familiare. Aperto dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 12,00 e dalle ore 14,00 alle 17,00 su appuntamento. Sabato, domenica e i giorni festivi su appuntamento e gruppi fino a 50 persone. Tariffe: 6€ a persona. Boutique e spedizioni. Ricevimento (pranzo e cena): fino a 25 persone. Tariffe a richiesta. Lingue parlate: inglese, tedesco (su appuntamento), e cantonese (su appuntamento).

