

CHÂTEAU CANTENAC

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



Château Cantenac, lateinisch «der verzauberte Ort» (lieu enchanté), steht für die Geschichte einer hundertjährigen Familientradition in der Erzeugung feiner Weine. Heute setzen Nicole Roskam-Brunot und ihre Söhne mit viel Begeisterung diese wunderbare Geschichte fort. Rund um das charmante Herrenhaus aus dem 19. Jahrhundert fällt der Blick auf 15 Hektar Weinberge, die auf den noblen Terroirs (Sand, Kiesel, Lehm) der Appellation liegen. Im Hintergrund lässt sich das mittelalterliche Städtchen erkennen. Die sagemumwobene Rebsorte von St-Emilion, der schwarze Merlot, überwiegt hier (75 %). Hinzu kommen Cabernet Franc (15%) und Cabernet Sauvignon (5%). Nicole Roskam-Brunot und ihr Sohn Frans Roskam (Diplom-Önologe) widmen sich mit viel Feingefühl der Weinbereitung. Nach der Auswahl der besten Trauben und der Gärphase wird der Wein ein Jahr

lang im Eichenholzfass ausgebaut (40% an neuen Barriques), wodurch die Komplexität des Terroirs am besten zum Ausdruck gebracht wird. Château Cantenac, der erste Wein des Château, ist für seine Finesse und Eleganz bekannt und das Preis-Leistungs-Verhältnis ist exzellent. Das Weingut erzeugt zwei weitere Cuvées (beide Appellation St-Emilion Grand Cru): Die „Selection Madame“, eine Merlot-Auswahl und die Cuvée „Climat“ in limitierter Auflage. Außerdem werden Sie folgende Weine entdecken: Château Moulin de Grenet - Lussac St-Emilion: Ein großzügiger Wein, dessen Charakter typisch für das Terroir mit seinen Lehm- und Kalkböden ist (Frisch und mineralisch); Château La Lauzette Declercq - Haut Médoc Cru Bourgeois: Im Herzen des Médoc gelegen, geben die Cabernet Sauvignon Trauben (70%) diesem Wein Körper und Struktur (floral, frisch und würzig).

VERKOSTUNGSNOTIZEN Château Cantenac - St-Emilion Grand Cru - 2007 (70. Jahrg. der Familie) - 18€: Sehr schönes Granatrot. Ein geschmeidiger Wein mit angenehmer Tanninstruktur. Am Gaumen Noten von schwarzen Früchten sowie Gewürz- und leichte Röstnoten. Ideal zu Huhn, Kartoffel-Hackfleischauflauf und zu Schweinebraten mit Kartoffeln nach Art der Bäckerin. Besichtigung und Weinprobe: Empfang durch die Familie. Geöffnet montags bis freitags von 9 bis 12 und von 14 bis 17 Uhr nach Vereinbarung. Samstags, sonntags und an Feiertagen nur nach Vereinb. Gruppen bis zu 50 Pers. Eintritt: 6€ pro Pers. Boutique und Vertrieb. Rezeption (Mittag- und Abendessen) für bis zu 25 Pers. Tarif auf Anfrage. Sprachen: Englisch (Deutsch und Cantonisch nach Vereinb.)

