

# CHÂTEAU CANTENAC

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



Château Cantenac, «lieu enchanté» en latin, est l'histoire d'une tradition familiale centenaire pour l'élaboration de vins fins. Aujourd'hui, Nicole Roskam-Brunot et ses fils continuent d'écrire passionnément les pages de cette belle histoire. Autour de son charmant manoir du XIX<sup>e</sup> siècle, vous visiterez du regard les 15 hectares du vignoble, qui se dressent sur les terroirs nobles de l'appellation (sables/graves/argiles), et apercevrez la cité médiévale en fond. Le cépage mythique de Saint-Emilion, le Merlot Noir, est majoritaire (75%), auquel viennent s'associer les fameux Cabernet Franc (15%) et Cabernet Sauvignon (5%). Nicole Roskam-Brunot, assistée de son fils Frans Roskam (Ingénieur Œnologue), maîtrise avec finesse l'élevage des vins. Après avoir sélectionné la

récolte et s'être joué des fermentations, le Château Cantenac est élevé un an en barrique de chêne à grains fins (40% fûts neufs) afin de révéler la complexité du terroir. Château Cantenac, 1<sup>er</sup> vin de la propriété, est réputé pour sa finesse et son élégance avec un excellent rapport qualité/prix. La propriété élabore 2 autres cuvées Saint-Emilion Grand Cru avec la «Sélection Madame» (sélection de merlot) et «Climat» (série limitée). Vous pourrez découvrir deux autres crus : le Château Moulin de Grenet - Lussac Saint-Emilion : un vin généreux qui puise sa personnalité au cœur de son terroir argilo-calcaire (frais et minéral) ; le Château La Lauzette Declercq - Haut Médoc Cru Bourgeois : situé au cœur du Médoc, les 70% de cabernet sauvignon charpentent ce cru (floral, frais et épicé).

**DÉGUSTATION** Château Cantenac - Saint-Emilion Grand Cru - 2007 (70<sup>e</sup> millésime de la famille) à 18€ : Belle couleur grenat. Vin souple avec une agréable structure tannique. En bouche, des notes de fruits noirs, épices, légèrement torréfiées. Idéal avec un poulet, hachis parmentier de canard, rôti de porc pommes boulangères.  
Visites et dégustations : accueil par la famille. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h sur rendez-vous. Samedi, dimanche et jours fériés sur rendez-vous, groupes jusqu'à 50 personnes. Tarif : 6 €/personne. Boutique et Expédition. Réception (déjeuner et dîner) : jusqu'à 25 personnes. Tarif sur demande. Langues parlées : anglais, allemand (rdv) et cantonnais (rdv).

