

CHÂTEAU CANTENAC

RD 670 • Saint-Emilion • © 33 (0)5 57 51 35 22
www.chateau-cantenac.fr • Email : contact@chateau-cantenac.fr
GPS : Широта 44°53.640 С • Долгота - 0°12.042 3



Château Cantenac, «очаровательное место» с латинского — это столетняя история семьи, хранящей традиции и любовь к земле, к виноделию и создающей прекрасные вина. Сегодня Nicole Roskam-Brunot и её сыновья продолжают писать страница за страницей эту прекрасную историю. Вокруг этой очаровательной усадьбы XIX века перед вашим взглядом открываются 15га. виноградников, культивируемые на благородных почвах (песок, гравий и глина) и вы можете ощутить себя у основ средневекового города. Сорта винограда, известные в Saint-Emilion -это Merlot Noir (75%), который объединил вокруг себя известные Cabernet Franc (15%) и Cabernet Sauvignon (5%). Nicole Roskam-Brunot помогла своему сыну Frans Roskam (инженеру-энولوгу) освоить тайны процесса созревания вина в бочках. После сбора винограда

и завершения процесса ферментации вина Château Cantenac выдерживаются в течении одного года в дубовых бочках (40% нового дуба), чтобы раскрыть лучшие качества терруара. Château Cantenac — первое замковое вино известное своей утонченностью и элегантностью в хорошем соотношении цены и качества. Домен также разработал 2 других кюва: Saint-Emilion Grand Cru «Sélection Madame» (преимущественно Merlot) и «Climat» (производство ограничено). Вы откроете для себя и другие вина: Château Moulin de Grenet - Lussac Saint-Emilion- это щедрое вино, которое раскрывает индивидуальность своего терруара глинисто-известковых почв (свежесть и минеральность). Lauzette Declercq – Haut Médoc Cru Bourgeois : находится в сердце Médoc, 70% Cabernet Sauvignon - вино крепко сбитое с хорошей структурой (цветочное, свежее, пряное).

ДЕГУСТАЦИЯ Château Cantenac - Saint-Emilion Grand Cru - 2007 (70-й миллезим)-18€: Гранатового цвета с приятной танинной структурой. Во вкусе раскрывает ароматы черных фруктов и специй, слегка жаренные нотки. Идеально подходят для блюд из курицы, утки и свинины. Визит и дегустация с понедельника по пятницу с 9.00-12.00 и с 14.00-17.00 по RDV. В субботу и воскресенье и в праздничные дни визит по RDV группы до 50 чел. Цена: 6 €/чел. Магазин и отправка : прием(обед и ужин) максимум 25 чел. Цена по договоренности. Языки общения: английский, немецкий RDV и китайский RDV.

