

"Boire du vin, c'est boire du génie" disait Baudelaire. Le génie de Cantin, c'est d'avoir su préserver tout l'héritage de cette propriété au fil des siècles. Située à l'Est de la butte de Saint-Émilion, la propriété abrite un superbe Château dont les bâtiments encerclant la cour d'honneur ont été érigés dès le XVII^{ème} siècle par les moines bénédictins. Ceux-ci servaient de ferme et de monastère à l'ordre religieux et étaient également utilisés comme résidence d'été par les chanoines de Saint-Émilion. La situation du Château ne doit rien au hasard car la congrégation décida de s'implanter à toute proximité d'un ruisseau, le Cantin (du latin « Cantio » : le chant, la chanson). Depuis plusieurs années, le Groupe Les Grands Chais de France est le fermier en titre de Château Cantin et a entrepris de renouer avec le passé prestigieux du Château. Depuis le millésime 2009, les vins de Château Cantin bénéficient de l'expertise des équipes de l'œnologue Michel Rolland.

CHÂTEAU CANTIN SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP



COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Château Cantin 2021 revêt une jolie robe rubis soutenue et brillante aux nuances pourpres. Le nez est puissant et complexe. À la fois fruité et épicé, il exhale des arômes de cerises et de mûres. La bouche est équilibrée, ample et persistante avec des notes de cerises bigarreaux et de moka.

LE DOMAINE

PROPRIÉTAIRE

Famille Helfrich

CONSULTANT

Julien Viaud, Rolland & Associés

RESPONSABLE TECHNIQUE

Vincent Cachau

RESPONSABLE EXPLOITATION

Sébastien Villenave

MODE DE CULTURE

Château Cantin est certifié **HVE3** (Haute Valeur Environnementale Niveau 3) depuis le millésime 2019.

LE VIGNOBLE

SURFACE TOTALE

33 Ha

SURFACE EN PRODUCTION

30 Ha

ENCÉPAGEMENT

100% Merlot

DENSITÉ DE PLANTATION

6666 pieds/Ha

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE

24 ans

TERROIR

Argilo-calcaire et argile limono-sableuse. Sous-sol : molasses du fronsadais recouvertes de sables et d'argiles carbonatées, calcaires de Castillon recouverts de colluvions argilo-sableux.

VINIFICATION, ÉLEVAGE & ASSEMBLAGE

VINIFICATION

Sélection parcellaire exigeante. Vinification bordelaise traditionnelle en cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

12 mois en barriques de chêne, 50% neuves – 50% d'un vin

ASSEMBLAGE

100% Merlot

PRODUCTION

VENDANGES

Manuelles triées, du 04/10/2021 au 22/10/2021

Rendement : 50 hl/Ha

ACCORDS METS & VINS

Château Cantin sera le parfait accompagnement d'une volaille, de viande blanche, de viande rouge grillée, rôtie ou en sauce.

SERVICE & GARDE

SERVICE

Entre 16°C et 18°C

GARDE

10 ans