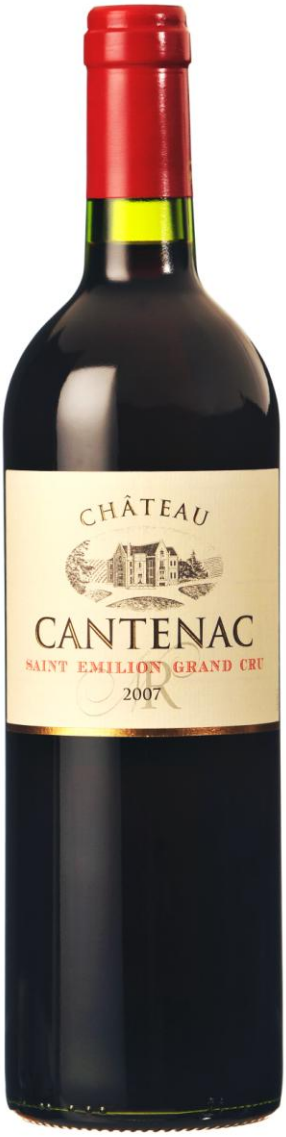
https://www.chateau-cantenac.fr/acces-presse/



Château Cantenac 2014 : Millésime Élégant & Raffiné, tout en harmonie

Château Cantenac est le Grand Vin de la propriété depuis 1870.

Assemblage : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc - Alc./Vol. : 13.5%

- **James Suckling** : Very nutty and lemony nose leads into quite a sleek, fresh wine with bright cranberry character. The discreet tannins mean you can drink it right away though. Still, needs time to tame the tannins. Try in 2019. 90 pts **-** (Primeur) Nice build-up on the palate here with dried walnuts, berries and lemons. Full, chewy and textured. 90-91 pts (bottle tasting)
- **Guide Gilbert & Gaillard** : Robe rubis soutenu. Nez délicat de petites baies rouges et noires, plein d'élégance. La bouche offre un joli compromis entre structure, puissance, expression. En finale la matière est présente mais les tanins sont veloutés, mûrs et très bien intégrés. 90 pts

4+

- **Guide Dussert-Gerber 2018 :** Le 2014 est de belle Robe d'un grenat profond, aux arômes de fruits rouges avec des notes fumées et réglissées, où élégance, équilibre des tanins et persistance sont en harmonie. 1er Grands Vins Classés - Priorité à l'Elégance

- **Guide Dis Vins Edition** : Belle robe dans sa jeunesse, rubis avec des reflets violine d'une bonne intensité, limpide et brillante, avec une certaine épaisseur sur les parois du verre. Nez qui est typé et personnalisé, il développe avec élégance de délicates notes de fruits rouges juteux (fraise, framboise et cerise bigarreau) voire même de liqueur; viennent ensuite des notes de réglisse et des touches minérales. Après aération, des notes d'élevage apparaissent pleines de subtilité sur le chêne frais, sur la torréfaction et sur la salaison (la coppa et la patta négra). Très jolie bouche pour ce vin complet qui dispose de la sève, de la fraîcheur et de la puissance nécessaires pour nous convaincre. L'attaque est ample, pleine, veloutée, avec un joli fruit. Évolution plus étoffée avec une chair qui contient la charpente parfaitement. L'ensemble est ciselé, sensuel avec du relief. Le tout étant servi par une bonne longueur dans laquelle on retrouve les parfums d'élevage. Avis de D.V.E. : du bel ouvrage pour ce vin qui va nous surprendre au fil du temps. 93 pts

- **1001Dégustation.com** : Magnifique robe pourpre profonde et soutenue. Au nez, notes d'encens, une pointe fumée, de jolis fruits noirs gorgés de soleil. Bouche distinguée, polie et franche aux contours finement dessinés d'une matière tannique veloutée. Larges notes de pivoines, un peu de musc et de chocolat. Belle complexité en finale. Servir carafé et osez le gibier ! (3*/4)

- **Rebecca Gibb MW - UK :** An intriguing and piquant nose is followed through with blackcurrant, spice, woodsmoke and pencil lead flavours. It offers mouthwatering acidity leaving delicious tension on the medium-length finish and structured, almost chewy tannins. This needs at least 3-5 years to allow its framework to relax. 87/100 - red Wine Tasted October 16, 2017 by Rebecca Gibb

- **Sélection TOP 100** - Show Room Business France Prowein 2018

- **Le Grand Wine Tasting Award 2018** (Hong Kong, par Bettane & Desseauve) : Médaille d'Argent

- **Decanter World Wine Awards** : Fresh nose with lush fruitiness. Ripe tannins, integrated oak, plum andcherry fruit character. (Bronze/87pts)

- **International Wine Challenge** : Bright prune and fig aromas with hints of eucalyptus and leather. good structure and enticing tannin. (Bronze)

- **Jean-Christophe Estève (sovinat)**: Bouquet net, fruits mûrs, boisé maîtrisé. Belle texture en bouche, bien bâti, fraises, peau d'orange, pain grillé, finale suave et veloutée. Ouverture : 2018. Garde 15 ans. (primeur 17/20)
- **Vinum Extra** : Extraktreich, mit saftigem, herbem, kaum, trockenem tannin. Eine spur rustikal, aber mit potenzial. (Primeur 15.25 /20)
- **Carnet de Jean-Marc Quarin** : Couleur sombre, de bonne intensité. Nez pur, floral, fruité et frais. Bouche suave, très fruitée, au toucher caressant avec du goût (velvety touch, tasty), des tannins fins et des arômes subtils dans la persistance. Très agréable. (Primeur 15.25/20)

Safra 2014. Bordeaux Fête Le Vin, 14 a 18/06/2018.