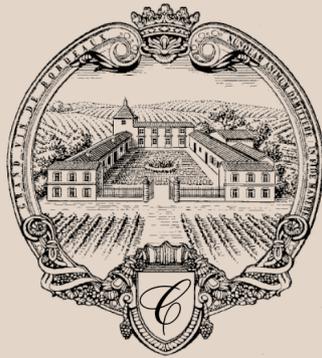
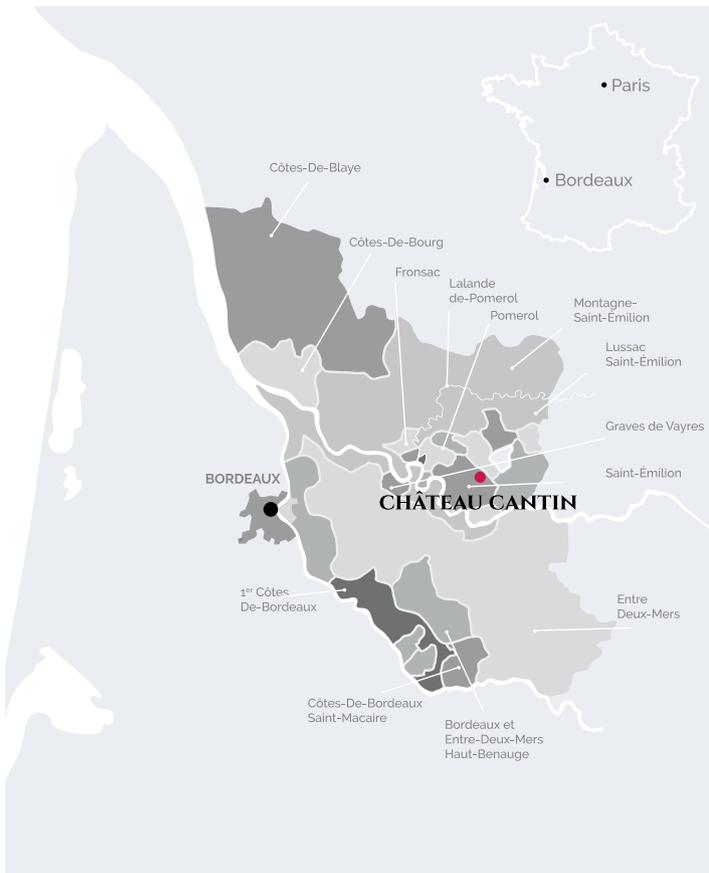


CHÂTEAU CANTIN



SAINT-ÉMILION GRAND CRU



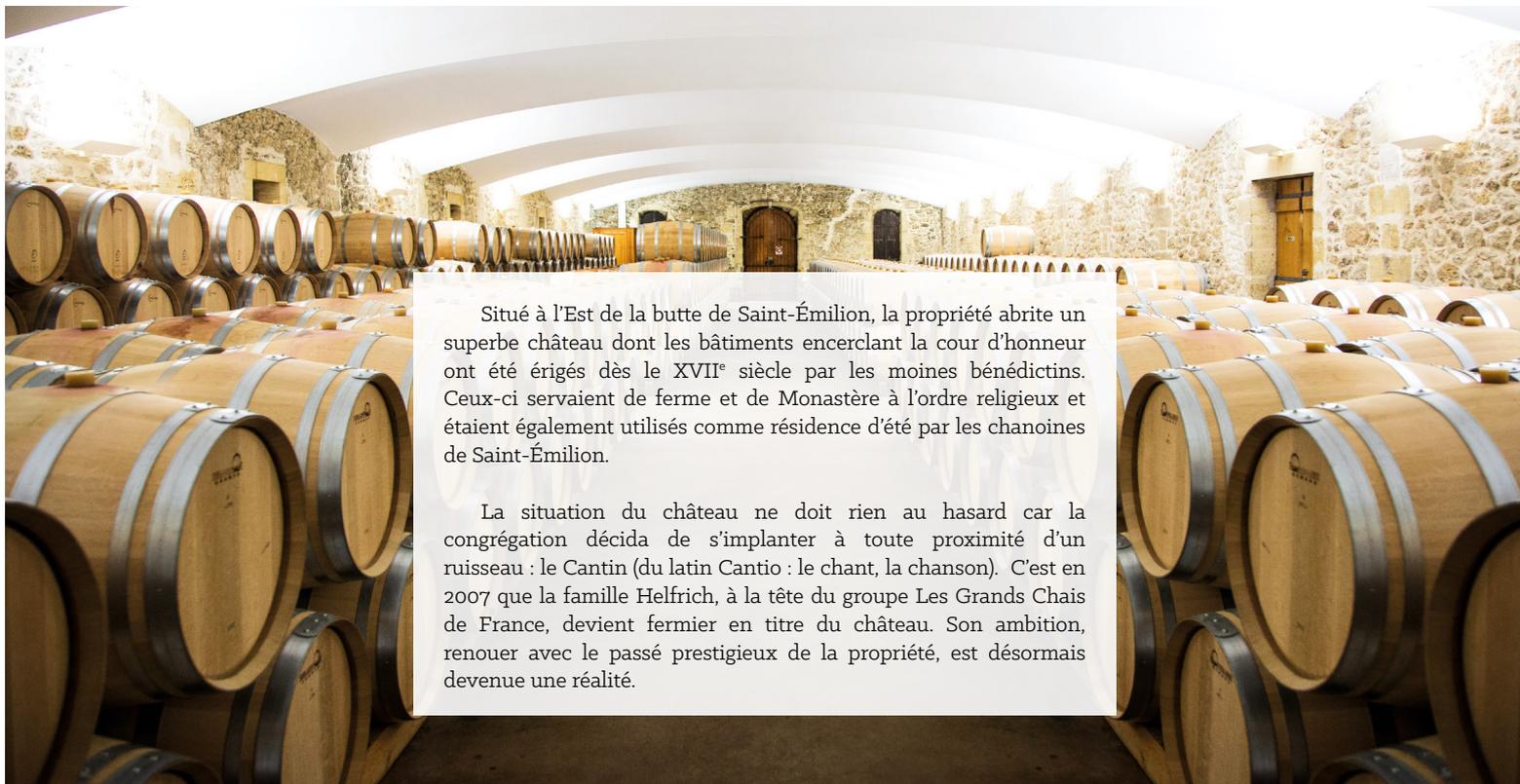
UN SAVOIR-FAIRE INÉGALÉ

Le vignoble de Saint-Émilion est l'un des plus réputés au monde. **En 1999, la juridiction de Saint-Émilion a été le premier vignoble inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO.**

CHÂTEAU CANTIN

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

CÔTÉ COUR



Situé 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^e 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). C'est en 2007 que la famille Helfrich, à la tête du groupe Les Grands Chais de France, devient fermier en titre du château. Son ambition, renouer avec le passé prestigieux de la propriété, est désormais devenue une réalité.

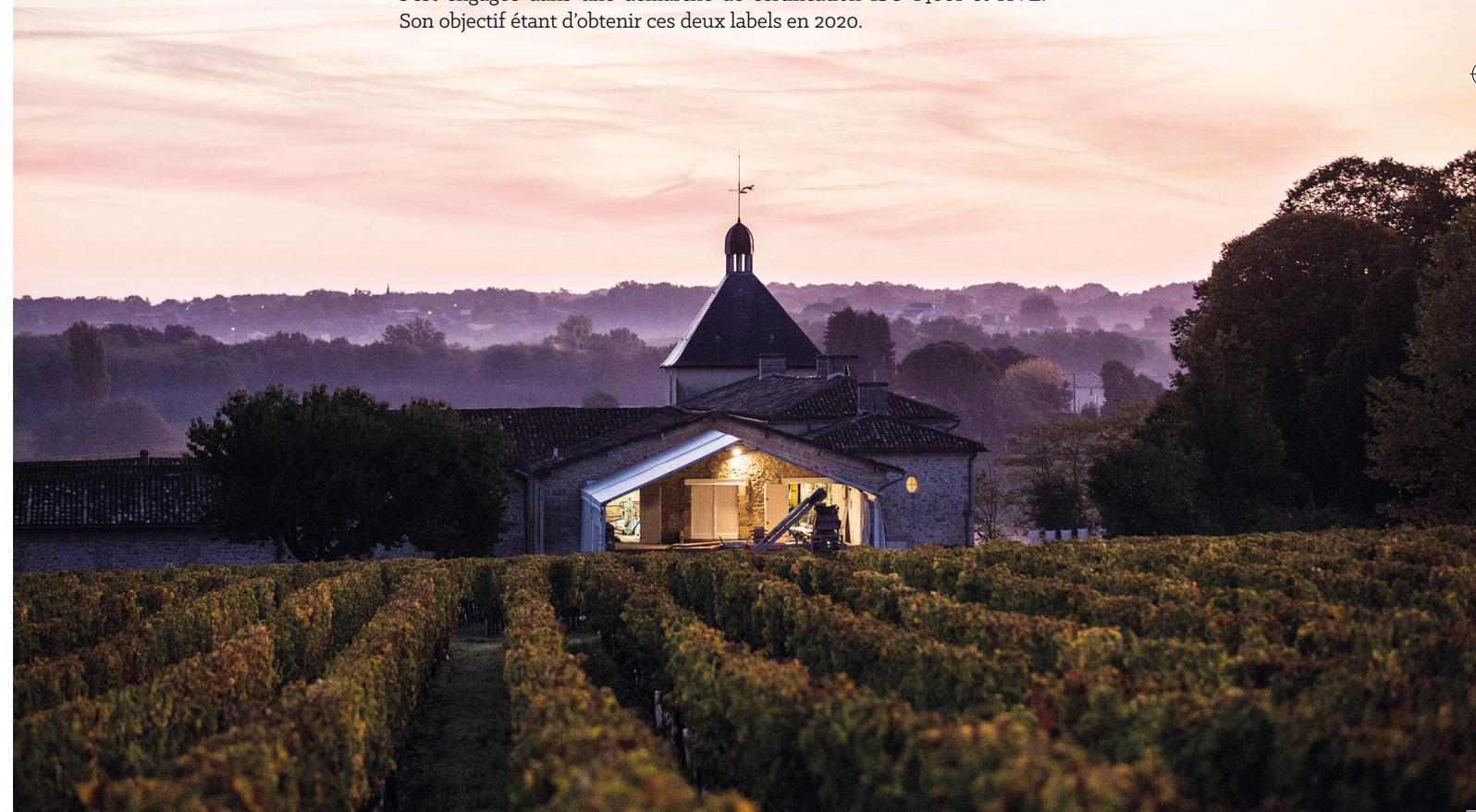
CÔTÉ JARDIN

Le vignoble, d'une superficie de 31 hectares répartis sur 26 parcelles s'étend d'une part, sur un plateau calcaire (de formation tertiaire) et, d'autre part, sur le côté Est de la butte de Saint-Émilion dont le sous-sol est propice au développement de la vigne.

La densité de plantation est de 6666 pieds par hectare avec un rendement moyen de 49 hectolitres. Le vignoble est essentiellement planté de Merlot dont l'âge moyen est de 25 ans.

En quête permanente d'une amélioration de la qualité, la propriété a restructuré en une décennie 12 des 31 hectares qui la composent avec optimisation des cépages en fonction des potentialités et des spécificités du terroir.

Parallèlement, la propriété, sensible aux enjeux environnementaux s'est engagée dans une démarche de certification ISO 14001 et HVE. Son objectif étant d'obtenir ces deux labels en 2020.



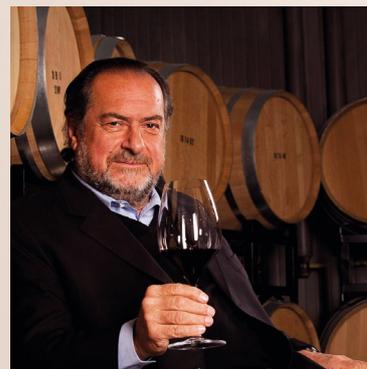
"Un vin puissant et complexe avec d'élégants arômes de griottes et de vanille."

VINCENT CACHAU

LE RESPECT DES MÉTHODES ANCESTRALES



Au Château, convaincu qu'un vin doit être l'expression fidèle de son terroir et que l'expérience et le savoir-faire jouent un rôle fondamental dans l'élaboration des vins, Vincent Cachau, œnologue de la propriété cherche son inspiration dans le respect des méthodes ancestrales.



Dans un souci de produire un vin de très haute qualité, la propriété s'est adjoint les conseils du célèbre œnologue Michel Rolland et de son équipe. De concert avec Vincent Cachau, il élabore des vins fidèles à l'expression du terroir et à la générosité naturelle de ce bel écrivain.



crusetdomainesdefrance.com