

CHÂTEAU  
**BRANE-CANTENAC**

2000

SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX



**VIGNOBLE**

90 hectares en AOC Margaux dont **30 hectares d'un seul tenant sur la Terrasse 4**, sur des graves profondes du quaternaire.

65% Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet Franc.

---

**MILLÉSIME 2000**

Après un débourrement précoce fin mars, la période végétative fût ralentie par un printemps frais et humide. Le mildiou et d'autres maladies fongiques menacèrent les vignes. Le mois de juillet fût anormalement froid et humide mais les mois d'août et septembre ensoleillés et secs, permirent d'atteindre une maturité optimale sur chaque parcelle. Les conditions exceptionnelles de l'arrière-saison donnèrent des raisins de qualité et concentration nettement supérieures aux millésimes précédents.

**Dates des vendanges** : 25 septembre - 8 octobre.

**Moyenne d'âge des vignes** : 35 ans

**Vinification** : en cuves bois

**Elevage** : 18 mois en barriques de chêne français, dont 70% de barriques neuves.

**ASSEMBLAGE**

55 % Cabernet Sauvignon  
42 % Merlot  
3 % Cabernet Franc

---

**DÉGUSTATION**

**Degré alc.** : 13 % | **AT**: 3,53 g/l | **pH** : 3,81

Joli bouquet, des notes de gravier et de truffe noire se déployant dans le verre pour accompagner le fruit noir satisfaisant. La bouche d'une belle densité présente des tanins souples et une fine perle d'acidité. Peut-être est-il un peu plus conservateur par rapport aux millésimes récents, bien qu'il soit bien proportionné, rempli de cèdre et de tabac vers une finale satisfaisante. C'est un très beau millésime millénaire de Brane-Cantenac.