

CHÂTEAU
BRANE-CANTENAC

2002

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 2002

L'hiver particulièrement sec fût suivi d'un printemps doux avec une faible pluviométrie. Le résultat : un débourrement plus précoce que d'habitude. La fraîcheur du mois de juin entraîna de la coulure sur les merlots et du millerandage sur les cabernets sauvignons les plus avancés. Cela impacta les rendements de façon significative. L'été triste et froid fût rattrapé par quatre semaines ensoleillées juste avant les vendanges. La cueillette se fit par parcelle séparée en fonction du degré de maturité. Le raisin entra au chai sain et sec, chargé en sucres et composés phénoliques.

Au chai les macérations longues ainsi que les pigeages et délestages permirent d'obtenir une belle qualité des tanins.

Dates des vendanges : 26 septembre - 11 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

59 % Cabernet Sauvignon

34 % Merlot

7 % Cabernet Franc

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT**: 3,43 g/l | **pH** : 3,87

Couleur rouge profond, avec des reflets tuilés.

Le nez révèle un bouquet dominé par le tabac et des arômes de cuir.

La bouche est moyennement corsée avec de la mûre, du cèdre, du tabac et une touche de soja. Jolie fraîcheur en finale.