

CHÂTEAU
BRANE-CANTENAC

2003

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 2003

Des conditions météorologiques habituelles : un automne pluvieux, un hiver froid et un printemps doux et sec. L'été fût particulièrement long et chaud entrecoupé d'orages violents en mai, juin et juillet. La floraison et la véraison précoces présagèrent des vendanges précoces, elles débutèrent le 8 septembre dans des conditions météorologiques exceptionnelles.

L'année 2003 produisit des vins de très haute qualité ; les merlots offrirent un gras remarquable, se mariant très bien avec les cabernets concentrés, aromatiques et élégants.

Dates des vendanges : 8 sept. - 25 sept.

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

65 % Cabernet Sauvignon
30 % Merlot
5 % Cabernet Franc

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT**: 3,49 g/l | **pH** : 3,83

Robe grenat avec des reflets tuilés.

Le nez est complexe avec des arômes de fruits noirs comme le cassis, la cerise griotte, la mûre, le pruneau et les épices tel que le poivre.

L'attaque est ronde, avec une douceur très agréable en milieu de bouche et une finale longue et très aromatique.