

CHÂTEAU
BRANE-CANTENAC

2004

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 2004

L'hiver fût frais et pluvieux, le débourrement apparût fin mars. Le temps estival fin avril stimula la croissance végétative et fit naître l'espoir d'une belle vendange. Vendanges vertes et effeuillages furent nécessaires pour réduire les rendements. La véraison eût lieu à la mi-juillet et, malgré un mois d'août défavorable, les températures élevées de septembre permirent une excellente maturation. Le procédé de l'osmose inversée et les saignés de cuves aidèrent pour la concentration du moût. Les macérations pré-fermentaires favorisèrent l'extraction de couleurs et les cuves bois permirent un contrôle parfait des températures de fermentation. La qualité des vins est excellente ; ils sont classiques, denses et concentrés.

Dates des vendanges : 29 septembre - 16 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

67 % Cabernet Sauvignon
28 % Merlot
5 % Cabernet Franc

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT**: 3,4 g/l | **pH** : 3,75

Le nez expressif présente des arômes de fruits rouges et des notes de tabac, de sauge et de sous-bois, le tout magnifiquement défini.

La bouche mi-corsée présente des tanins souples et une acidité vive, et un très bel équilibre.