

CHÂTEAU
BRANE-CANTENAC

2005

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 2005

Le débourrement fin mars fût progressif, suivi d'une floraison précoce en mai. Pour pallier la sécheresse attendue, des vendanges vertes importantes furent réalisées mi-juillet. L'été fût très sec mais les nuits fraîches permirent la synthèse des composés phénoliques. Septembre et octobre furent exceptionnels, sans pluie. Les vendanges débutèrent idéalement avec des taux de sucre très élevés, des conditions sanitaires parfaites et un temps superbe. Un millésime tout à fait spectaculaire !

Dates des vendanges : 17 septembre - 10 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

51 % Cabernet Sauvignon
43 % Merlot
6 % Cabernet Franc

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT**: 3,6 g/l | **pH** : 3,64

Un bouquet explosif, complexe, suave et élégant, de notes de mûre, d'eucalyptus, de cèdre, de fleurs et de tabac, manifestant certainement plus d'intensité et d'énergie que n'importe lequel des cinq derniers millésimes.

La bouche affirmée et soyeuse présente des tanins d'une finesse remarquable et qui commencent à s'assouplir. De jolis fruits, beaucoup d'élégance et de fraîcheur. La finale très longue et encore marquée par les tannins révèle de subtiles notes épicées.