

CHÂTEAU  
BRANE-CANTENAC

2006

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 2006

Le printemps chaud permit un excellent débourrement et une bonne floraison, mais la canicule du mois de juillet dessécha légèrement les jeunes vignes et interrompit la croissance des autres. Les pluies fin juillet aidèrent à relancer la croissance et favorisèrent la véraison. Le mois d'août très frais et humide causa quelques inquiétudes mais la météo favorable continua jusqu'à la mi-septembre et les vendanges commencèrent sous le soleil. La majorité de la vendange fût déjà rentrée avant le début de la période pluvieuse. Cette année-là, une étude approfondie de 10 parcelles de Cabernet Sauvignon faite par un ingénieur agronome, nous permit de choisir la date parfaite de vendange de chaque parcelle.

**Dates des vendanges** : 16 septembre - 6 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

60 % Cabernet Sauvignon

36 % Merlot

4 % Cabernet Franc

---

DÉGUSTATION

**Degré alc.** : 13 % | **AT**: 3,3 g/l | **pH** : 3,79

Le nez offre des notes de mûre, de menthe, de santal et de cèdre, ainsi qu'une belle énergie.

L'attaque ample et puissante évolue sur un milieu de bouche charpenté avec des tanins fins et une note de mûre intense mêlée de soja, de cèdre et de tabac. La finale classique, légèrement austère mais bien définie, persiste en bouche. Excellent !