

CHÂTEAU  
**BRANE-CANTENAC**

2007

SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX



**VIGNOBLE**

94 hectares en AOC Margaux dont **30 hectares d'un seul tenant sur la Terrasse 4**, sur des graves profondes du quaternaire.

62% Cabernet Sauvignon, 33 % Merlot, 4,5 % Cabernet Franc, 0,5 % Carmenère.

---

**MILLÉSIME 2007**

L'hiver doux, un débourrage précoce, un mois de mai très pluvieux et le mildiou agressif, obligèrent une conduite du vignoble sans relâche. La floraison se fit de façon hétérogène et la véraison démarra plus tôt pour les cabernets que pour les merlots, ce qui est inhabituel. La fraîcheur estivale ralentit le processus mais heureusement le mois de septembre chaud et sec favorisa la maturation. Les conditions de vendange furent excellentes. La réussite de Brane sur ce millésime difficile s'explique par un travail acharné soutenu par des améliorations techniques.

**Dates des vendanges** : 21 septembre - 9 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**

53 % Cabernet Sauvignon

39 % Merlot

8 % Cabernet Franc

---

**DÉGUSTATION**

**Degré alc.** : 13 % | **AT**: 3,4 g/l | **pH** : 3,79

Le nez affiche des notes de mûre, de cèdre et une touche de cuir, joliment défini.

La bouche harmonieuse est moyennement corsée avec des tanins fins, menant à une finale linéaire et légèrement terreuse qui bénéficierait de plus de fruits.