

CHÂTEAU
BRANE-CANTENAC

2009

SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX



VIGNOBLE

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

55% Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 4,5 % Cabernet Franc, 0,5 % Carmenère.

MILLÉSIME 2009

Une bonne pluie en début de printemps compensa le manque d'eau de l'hiver. Le temps sec et ensoleillé qui suivi assura des conditions optimales pour la floraison et la quête d'une très bonne homogénéité phénolique. Enfin, point donné pour un millésime exceptionnel, les conditions climatiques en septembre et octobre furent exceptionnelles et idéales avec une alternance de nuits fraîches favorables à la synthèse des composés phénoliques, et de températures diurnes dignes d'un plein été.

Dates des vendanges : 22 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
40 % Merlot
7 % Cabernet Franc

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13,5 % | **AT**: 3,6 g/l | **pH** : 3,72

Nez d'une intensité remarquable sur des notes concentrées de cassis et de mûre. Le second nez dévoile des arômes de poivre blanc et de fruits rouges. L'attaque est ronde avec des tanins d'une finesse exceptionnelle. Ce vin marqué par une texture veloutée et suave est particulièrement parfumé en milieu de bouche. Très belle longueur soutenue par un retour aromatique puissant, sur des notes de chêne fumé et florales. Finale éclatante.