

CHÂTEAU
BRANE-CANTENAC

2011

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 2011

L'hiver très froid et le printemps exceptionnellement chaud et ensoleillé promirent un millésime généreux et précoce. Cependant le millésime 2011 fût compliqué tout au long du cycle végétatif. Un violent orage de grêle s'abattit sur le vignoble le 4 juin, la sécheresse se prolongea jusqu'à laisser place à un net rafraîchissement au mois de juillet et de la pluie au mois d'août.

Deux éléments fût clés pour obtenir des vins de qualité : le premier étant la réserve hydrique des sols du plateau de Brane qui permit à la vigne de ne pas souffrir de la sécheresse printanière et le deuxième fût l'utilisation du tri optique.

Dates des vendanges : 9 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

56 % Cabernet Sauvignon

37 % Merlot

6 % Cabernet Franc

1 % Carmenère

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT** : 3,4 g/l | **pH** : 3,65

Couleur intense et vive. Le nez est fruité, très délicat et subtil avec de jolies notes florales et fraîches, et une pointe de tabac. La bouche est prometteuse, offrant des tanins fins, une énergie palpable et des fruits rouges frais mêlés de cèdre et de mine de crayon. Bel équilibre, dans la finesse et l'élégance. Ce vin offre précision et typicité.