

CHÂTEAU
BRANE-CANTENAC

2013

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 % Cabernet Franc, 0,5 % Carmenère.

MILLÉSIME 2013

La forte pluviosité marqua ce millésime : un hiver doux et très pluvieux, une floraison retardée et sous la pluie, une inhabituelle fraîcheur printanière, quelques pluies modérées au moment de la maturation... Mais l'été plutôt clément permit de rattraper une partie du retard.

Malgré leurs rendements très faibles et leur précocité naturelle, les merlots ne donnèrent pas un niveau de qualité suffisant, d'où leur proportion historiquement basse dans l'assemblage de Brane-Cantenac.

A l'inverse, grâce à la précocité du plateau de Brane, le Cabernet-Sauvignon pû atteindre une belle qualité sur ce grand terroir.

Dates des vendanges : 25 septembre - 7 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

84 % Cabernet Sauvignon

14 % Merlot

2 % Cabernet Franc

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT** : 3,8 g/l | **pH** : 3,58

Joli nez aux senteurs de framboise et de fraise, des notes florales et une pointe d'épices douces. La bouche de densité moyenne présente des tanins fins et beaucoup de fraîcheur, sur des saveurs agréables de fruits rouges, et une souplesse en finale. Un succès dans ce millésime.