

CHÂTEAU
BRANE-CANTENAC

2015

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 % Petit Verdot, 0,5 % Carmenère.

MILLÉSIME 2015

05 + 10 = 15. La nature nous a gratifié en 2015 d'un assemblage de deux autres millésimes exceptionnels. Les conditions climatiques idéales tout au long du cycle de la vigne, ont particulièrement été favorables sur l'appellation Margaux pendant la maturation.

Ainsi le ramassage a pu s'effectuer dans d'excellentes conditions, qui ont permis de récolter à pleine maturité l'ensemble des cépages et des parcelles. Les vins possèdent une grande richesse aromatique et une splendide trame tannique.

Dates des vendanges : 17 septembre - 19 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

70 % Cabernet Sauvignon
26 % Merlot
3 % Cabernet Franc
1 % Petit Verdot

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13,5 % | **AT**: 3,7 g/l | **pH** : 3,66

Le nez offre une complexité de fruits irrésistible : mûre de Boysen, framboise confite et fraise écrasée, le tout mêlé de violettes pressées et d'arômes crayeux / minéraux sous-jacents.

La bouche fraîche, linéaire et dense présente une élégance rare avec de la profondeur, de la richesse, de beaux tanins souples et délicats, une fine perle d'acidité et une finale immensément longue. Superbe.