

CHÂTEAU  
**BRANE-CANTENAC**

2016

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 2016

2016 est un millésime sec mais aussi paradoxalement prolifique. La chance a été présente au moment de la floraison avec une embellie météorologique soudaine. Elle a été présente aussi mi-septembre grâce à une pluie salubre qui a relancé la maturité.

Les cabernets de la terrasse 4 du plateau ont été absolument magnifiques, grâce à l'exceptionnelle résistance à la sécheresse de ce terroir.

Un des, sinon le plus grand Brane !

**Dates des vendanges :** 22 septembre - 20 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  
27 % Merlot  
2 % Cabernet Franc  
1 % Carmenère

---

## DÉGUSTATION

**Degré alc. :** 13,5 % | **AT:** 3.6 g/l | **pH :** 3.57

Couleur pourpre très profonde. Le nez dévoile une grande complexité aromatique avec des arômes de fruits noirs, de toast et de vanille, des notes florales et fraîches. En bouche, l'attaque est souple et ronde, la trame tannique fine et soyeuse, et la finale persistante avec un très beau retour aromatique. Un vin dense, charnu, d'une remarquable profondeur. Ce vin présente un équilibre parfait : les tannins sont raffinés et puissants à la fois. Probablement l'un des plus beaux millésimes de ces 2 dernières décennies.