

# BARON DE BRANE

2005

GRAND VIN DE MARGAUX



## VIGNOBLE

Terroir de graves profondes issues de graves argileuses sur la Terrasse 3.

---

## MILLÉSIME 2005

Le débourrement fin mars fût progressif, suivi d'une floraison précoce en mai. Pour pallier la sécheresse attendue, des vendanges vertes importantes furent réalisées mi-juillet. L'été fût très sec mais les nuits fraîches permirent la synthèse des composés phénoliques. Septembre et octobre furent exceptionnels, sans pluie. Les vendanges débutèrent idéalement avec des taux de sucre très élevés, des conditions sanitaires parfaites et un temps superbe.

Un millésime tout à fait spectaculaire !

**Dates des vendanges :** 17 septembre - 10 octobre.

**Moyenne d'âge des vignes :** 25 ans

**Vinification :** en cuves bois, inox et béton.

**Elevage :** 12 mois en barriques de chêne français, dont 20 à 30% de barriques neuves.

## ASSEMBLAGE

58 % Cabernet Sauvignon

42 % Merlot

---

## DÉGUSTATION

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

Robe grenat aux reflets sombre.

Le premier nez est très expressif et très nuancé, sur des notes fumées et de cuir. Le second nez délivre une complexité avec des notes balsamiques (notes menthées), de fruits noirs mûrs notamment la cerise et des notes florales telles que la lavande.

Il a une belle matière en bouche, avec des tannins fermes et longs. Une jolie structure tendue avec un milieu de bouche plein et un retour aromatique sur des notes de cassis.