

BARON DE BRANE

2008

GRAND VIN DE MARGAUX



VIGNOBLE

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

MILLÉSIME 2008

Le cycle démarra lentement avec un printemps frais et humide. Les orages et la grêle du mois de mai favorisèrent le mildiou. Nous réagîmes rapidement et soigneusement, à l'aide de techniques de traitement durables. La floraison et la véraison furent tardives. Le début de mois de septembre fût également difficile, avec des conditions irrégulières et une maturation lente. Toutefois le temps changea radicalement à compter du 15 septembre et resta beau jusqu'à la fin des vendanges. Un tri minutieux permit d'éliminer complètement les fragments de végétation et les baies insuffisamment mures. Les vins présentent un grand potentiel, avec beaucoup de structure et de finesse.

Dates des vendanges : 29 septembre - 17 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
40 % Merlot
2 % Cabernet Franc

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT** : 3,3 g/l | **pH** : 3,72

Robe grenat aux reflets témoignant quelques signes d'évolution.

Au nez, un arôme de cuir prédomine accompagné de tabac blond et de cassis.

En bouche on retrouve le classicisme médocain avec des tannins fermes et une belle longueur.