

BARON DE BRANE

2009

GRAND VIN DE MARGAUX



VIGNOBLE

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

MILLÉSIME 2009

Une bonne pluie en début de printemps compensa le manque d'eau de l'hiver. Le temps sec et ensoleillé qui suivi assura des conditions optimales pour la floraison et la quête d'une très bonne homogénéité phénolique. Enfin, point donné pour un millésime exceptionnel, les conditions climatiques en septembre et octobre furent exceptionnelles et idéales avec une alternance de nuits fraîches favorables à la synthèse des composés phénoliques, et de températures diurnes dignes d'un plein été.

Dates des vendanges : 22 septembre - 9 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 % Merlot

42 % Cabernet Sauvignon

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13,5 % | **AT**: 3,4 g/l | **pH** : 3,68

Le nez complexe est dominé par la réglisse et des notes de cuir neuf. Des touches de vanille et d'aubépine apparaissent au deuxième nez.

L'attaque est remarquablement ronde. Le milieu de bouche est dense et soyeux offrant des saveurs de prunes noires et minérales, et une jolie finesse. Jolie fraîcheur et persistance en finale.