

BARON DE BRANE

2015

GRAND VIN DE MARGAUX



VIGNOBLE

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

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 : 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

57 % Merlot
39 % Cabernet Sauvignon
4 % Cabernet Franc

DÉGUSTATION

Degré alc. : 14 % | **AT**: 3,4 g/l | **pH** : 3,61

Une vraie valse de fruits rouges, arrivés à parfaite maturité. La robe est grenat, intense et profonde. Le nez est très raffiné, expressif : nous y retrouvons la fraise, des cerises, de la mûre. L'attaque est ronde, presque sucrée, les tanins sont souples et fins. Superbe longueur en bouche et une rétro-olfaction fraîche et pure.