

BARON DE BRANE

2017

GRAND VIN DE MARGAUX



VIGNOBLE

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

MILLÉSIME 2017

L'hiver sec fût marqué par un déficit de pluviosité. Le printemps connût des excès entre la douceur des températures et de fortes gelées au mois d'Avril. La floraison fût idéale dans des conditions chaudes et sèches, la véraison se fit de façon homogène et l'été frais permit de conserver une belle acidité.

Nos meilleures parcelles situées sur le plateau de Brane et sur Carabin furent épargnées par le gel et bénéficièrent de conditions favorables à tout point de vue. Le millésime 2017 est dans la lignée des deux précédents millésimes.

Dates des vendanges : 14 septembre - 2 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

53 % Merlot
41 % Cabernet Sauvignon
5 % Cabernet Franc
1 % Carmenère

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT**: 3,5 g/l | **pH** : 3,67

Belle couleur sombre intense.

Nez aromatique aux arômes de fruits murs et purs, mêlés à des notes minérale et de tabac.

En bouche, il y a un très bel équilibre, une jolie rondeur, et des saveurs expressives et vives. Les tanins sont élégants et fondus.

Très jolie bouteille. A boire entre 2019 et 2030.