

MARGAUX DE BRANE

2015

MARGAUX



VIGNOBLE

Terroir de graves sableuses sur la Terrasse 5.

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 : 15 ans

Vinification : en cuves inox et béton.

Elevage : élevé dans nos chais pendant 12 mois.

ASSEMBLAGE

42 % Cabernet Sauvignon

58 % Merlot

DÉGUSTATION

Degré alc. : 14 % | **AT:** 3,3 g/l | **pH :** 3,63

Remarquable intensité colorante avec une robe d'un grenat profond aux reflets rubis. Nez expressif de fruits rouges sur un fond floral, enrichi de notes vanillées. Attaque d'une grande rondeur, évoluant sur un milieu de bouche témoignant de beaucoup de finesse. Belle matière tannique. Finale longue et rétro olfaction sur des notes fruitées et vanillées.

Potentiel de garde : 2018 - 2024