

MARGAUX DE BRANE

2018

MARGAUX



VIGNOBLE

Terroir de graves sableuses sur la Terrasse 5.

MILLÉSIME 2018

Une pression mildiou exceptionnelle. Il fallut être très vigilant pour arriver à combattre ce fléau avec la stratégie la plus naturelle possible. L'été fabuleux aboutit très naturellement à un millésime exceptionnel. La vigne ne souffrit pas de la sécheresse grâce à des nappes élevées en début de campagne et à une bonne rétention en eau des graves argileuses de la propriété.

Dates des vendanges : 17 septembre - 11 octobre.

Moyenne d'âge des vignes : 15 ans

Vinification : en cuves inox et béton.

Elevage : élevé dans nos chais pendant 12 mois.

ASSEMBLAGE

47 % Cabernet Sauvignon

53 % Merlot

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13,5 % | **AT:** 3,66 g/l | **pH :** 3,75

Robe pourpre.

Le nez est épicé et légèrement fumé, avec des notes de tabac évoluant à l'aération sur des arômes de fruits rouges.

L'attaque est soyeuse et le milieu de bouche est charnu. Le vin possède un bon équilibre et une finale savoureuse et aromatique.

Potentiel de garde : 2021 - 2025.