

MARGAUX DE BRANE

2016

MARGAUX



VIGNOBLE

Terroir de graves sableuses sur la Terrasse 5.

MILLÉSIME 2016

2016 est un millésime sec mais aussi paradoxalement prolifique. La chance a été présente au moment de la floraison avec une embellie météorologique soudaine. Elle a été présente aussi mi-septembre grâce à une pluie salubre qui a relancé la maturité.

Dates des vendanges : 22 septembre - 20 octobre.

Moyenne d'âge des vignes : 15 ans

Vinification : en cuves inox et béton.

Elevage : élevé dans nos chais pendant 12 mois.

ASSEMBLAGE

73 % Cabernet Sauvignon
27 % Merlot

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT:** 3,5 g/l | **pH :** 3,56

Couleur rubis.

Le nez explose sur des arômes de fruits rouges, notamment la framboise, mêlés à des notes vanillées et de sous-bois.

En bouche, l'attaque est souple accompagnée d'une belle vivacité. Belle rondeur sur le fruit et bel équilibre, avec un retour boisé en finale.

Un vin gourmand et plein de fraîcheur.

Potentiel de garde : 2019 - 2025.