

BARON DE BRANE

2007

GRAND VIN DE MARGAUX



VIGNOBLE

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

MILLÉSIME 2007

L'hiver doux, un débourrage précoce, un mois de mai très pluvieux et le mildiou agressif, obligèrent une conduite du vignoble sans relâche. La floraison se fit de façon hétérogène et la véraison démarra plus tôt pour les cabernets que pour les merlots, ce qui est inhabituel. La fraîcheur estivale ralenti le processus mais heureusement le mois de septembre chaud et sec favorisa la maturation. Les conditions de vendange furent excellentes. La réussite de la propriété sur ce millésime difficile s'explique par un travail acharné soutenu par des améliorations techniques.

Dates des vendanges : 21 septembre - 12 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

70 % Cabernet Sauvignon
30 % Merlot

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT**: 3,3 g/l | **pH** : 3,82

Robe profonde pourpre.

Le nez est dominé par les fruits rouges tels que la framboise et la cerise, et les fruits noirs tels que la mûre avec des notes épicées.

L'attaque est souple évoluant tout en rondeur et en finesse. La finale est dense. Le vin est équilibré et témoigne d'une grande maturité.