

# BARON DE BRANE

2010

GRAND VIN DE MARGAUX



## VIGNOBLE

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

---

## MILLÉSIME 2010

Le millésime 2010 ressemble à s'y méprendre au millésime précédent : une année sèche mais avec des réserves hydriques bien reconstituées à l'automne précédent. Les nuits fraîches d'un bel été ont apporté une très grande expression aromatique ainsi qu'une richesse phénolique inhabituelle. Le climat de 2010 correspond idéalement au terroir de Brane. Le sous-sol de graves argileuses du plateau sait délivrer à la vigne l'humidité nécessaire à la maturation du raisin dans des conditions de forte sécheresse. L'expression aromatique étant aussi une grande qualité de ce terroir, elle est particulièrement riche cette année.

**Dates des vendanges** : 27 septembre - 14 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 % Cabernet Sauvignon  
47 % Merlot

---

## DÉGUSTATION

**Degré alc.** : 13,5 % | **AT**: 3,1 g/l | **pH** : 3,64

Nez très détaillé avec des arômes de mûre fraîche, minéraux et de tabac subtil qui gagnent en intensité avec l'aération.

La bouche est très bien équilibrée, moelleuse et ronde. Le milieu de bouche intense et soyeux est marqué par des saveurs de fruits rouges, légèrement épicées et assez mentholées. Beaucoup de délicatesse et de finesse finissant sur une belle finale.