

BARON DE BRANE

2012

GRAND VIN DE MARGAUX



VIGNOBLE

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

MILLÉSIME 2012

L'hiver sec et rigoureux suivi d'un printemps humide et frais ont contribué au retard de la floraison. Le mois de juin arrosé a fait naître une pression du mildiou et de l'oïdium, mais la sécheresse estivale a aidé à rattraper le retard et permis une belle maturation des baies.

Les 60 % de CS de l'assemblage sont la preuve de leur belle maturité, grâce à la précocité du terroir et au travail viticole réalisé. Mais ils sont aussi la preuve que nos choix technologiques de ramassage, de transport et de tri de la vendange privilégiant une sélection parfaite sans toutefois négliger la rapidité d'intervention, furent les bons.

Dates des vendanges : 27 septembre - 16 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

60 % Cabernet Sauvignon

33 % Merlot

7 % Cabernet Franc

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT:** 3,4 g/l | **pH :** 3,71

Le nez est très aromatique délivrant autant d'arômes de fruits noirs que de fruits rouges, bien définies. Des notes délicates florales et de chocolat noir se développe dans le verre.

L'attaque est ample, souple et tout en rondeur. Le milieu de bouche très généreux et marqué par des tanins fins et magnifiquement enrobés, évolue vers une finale fraîche et persistante.

Très bel équilibre et beaucoup de gourmandise.