

BARON DE BRANE

2013

GRAND VIN DE MARGAUX



VIGNOBLE

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

MILLÉSIME 2013

La forte pluviosité marqua ce millésime : un hiver doux et très pluvieux, une floraison retardée et sous la pluie, une inhabituelle fraîcheur printanière, quelques pluies modérées au moment de la maturation... Mais l'été plutôt clément permit de rattraper une partie du retard.

Grâce aux efforts conjugués des pratiques culturales et œnologiques, le millésime 2013 a pu être sauvé des effets néfastes de la météo. Un énorme travail de tri a éliminé les nombreuses baies immatures ou abîmées. La technologie optique, utilisée finement, a montré sa supériorité dans une année aussi difficile. Et une fois de plus, le terroir précoce et exceptionnel de Brane-Cantenac a fait la différence en produisant des raisins d'une belle maturité et d'un grand potentiel qualitatif.

Dates des vendanges : 25 septembre - 7 octobre.

Moyenne d'âge des vignes : 25 ans

Vinification : en cuves bois, inox et béton.

Élevage : 12 mois en barriques de chêne français, dont 20 à 30% de barriques neuves.

ASSEMBLAGE

58 % Cabernet Sauvignon

37 % Merlot

5 % Cabernet Franc

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT**: 3,7 g/l | **pH** : 3,55

Robe d'un rubis éclatant.

Nez très expressif et gourmand, sur des notes de groseille, framboise et griottes, avec des touches vanillées.

L'attaque est vive et souple évoluant tout en rondeur et finesse. Belle fraîcheur.

Le vin atteste d'un bel équilibre et d'une structure tannique très Margalaise.