

BARON DE BRANE

2014

GRAND VIN DE MARGAUX



VIGNOBLE

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

MILLÉSIME 2014

La floraison fût remarquable, rapide et efficace, mais la véraison ne suivit pas ses traces, marquée par un été souvent gris et orageux. Heureusement, le coup de théâtre final fût parfait ponctué par le soleil, la chaleur et la lumière !

Les cabernets sauvignons atteignirent le niveau d'un très grand millésime : une croissance des baies stoppée après les pluies de l'été et un allongement du cycle de maturation leur permit de tirer magnifiquement partie de l'arrière-saison au parfum estival.

Les merlots ont amené une très belle complémentarité à l'assemblage grâce à leur rondeur et à leur richesse aromatique.

Dates des vendanges : 22 septembre - 17 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

65 % Merlot
30 % Cabernet Sauvignon
4 % Cabernet Franc
1 % Carmenère

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT** : 3,7 g/l | **pH** : 3,52

Superbe nez très bien défini, expressif, débordant de fruits, de notes de moka et d'espresso.

La bouche moyennement dense offre des tanins fins et une finale franche, teintée de tabac et légèrement épicée. Un vin très élégant.