

MARGAUX DE BRANE

2014

MARGAUX



VIGNOBLE

Terroir de graves sableuses sur la Terrasse 5.

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.

Dates des vendanges : 22 septembre - 17 octobre.

Moyenne d'âge des vignes : 15 ans

Vinification : en cuves inox et béton.

Elevage : élevé dans nos chais pendant 12 mois.

ASSEMBLAGE

43 % Cabernet Sauvignon
57 % Merlot

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT:** 3,6 g/l | **pH :** 3,59

Nez très expressif et gourmand avec des notes de fraise, de cerise ainsi que des nuances vanillées et florales. Attaque ronde et souple suivie d'un milieu de bouche soyeux avec une finale longue et aromatique. Belle fraîcheur et jolie matière tannique.

A boire.