

MARGAUX DE BRANE

2017

MARGAUX



VIGNOBLE

Terroir de graves sableuses sur la Terrasse 5.

MILLÉSIME 2017

L'hiver sec fût marqué par un déficit de pluviosité. Le printemps connût des excès entre la douceur des températures et de fortes gelées au mois d'avril. La floraison fût idéale dans des conditions chaudes et sèches, la véraison se fit de façon homogène et l'été frais permit de conserver une belle acidité.

Dates des vendanges : 14 septembre - 2 octobre.

Moyenne d'âge des vignes : 15 ans

Vinification : en cuves inox et béton.

Elevage : élevé dans nos chais pendant 12 mois.

ASSEMBLAGE

54 % Cabernet Sauvignon

46 % Merlot

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT**: 3,47 g/l | **pH** : 3,80

Robe intense de couleur rubis.

Le nez révèle des arômes de fruits comme la cerise, la groseille et la fraise, mêlée à une note vanillée.

Sa complexité aromatique de retrouve en bouche. Les tanins soyeux se fondent parfaitement amenant à une longue finale.

Potentiel de garde : 2018 - 2025.