

BARON DE BRANE

2006

GRAND VIN DE MARGAUX



VIGNOBLE

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

MILLÉSIME 2006

Le printemps chaud permit un excellent débourrement et une bonne floraison, mais la canicule du mois de juillet dessécha légèrement les jeunes vignes et interrompit la croissance des autres. Les pluies fin juillet aidèrent à relancer la croissance et favorisèrent la véraison. Le mois d'août très frais et humide causa quelques inquiétudes mais la météo favorable continua jusqu'à la mi-septembre et les vendanges commencèrent sous le soleil. La majorité de la vendange fût déjà rentrée avant le début de la période pluvieuse. Cette année-là, une étude approfondie de 10 parcelles de Cabernet Sauvignon faite par un ingénieur agronome, nous permit de choisir la date parfaite de vendange de chaque parcelle.

Dates des vendanges : 11 septembre - 6 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

70 % Cabernet Sauvignon
30 % Merlot

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT:** 3,2 g/l | **pH :** 3,76

Robe grenat.

Le nez est intense et aromatique dominé par des fruits rouges comme la cerise.

Au second nez, le vin affiche des notes d'épices et de pain grillé.

L'attaque est très ronde et évolue sur une élégante structure tannique.

La finale est persistante, très aromatique avec de belles notes de cerise et de framboise.