

CHÂTEAU
BRANE-CANTENAC

2019

SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX



VIGNOBLE

75 hectares en AOC Margaux dont **30 hectares d'un seul tenant sur la Terrasse 4**, sur des graves profondes du quaternaire.

55% Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 0,5 % Petit Verdot, 0,5 % Carmenère.

MILLÉSIME 2019

2019 a été une année très chaude. Les températures douces de l'hiver ont conduit à un débourrement précoce. La floraison s'est déroulée début juin dans des conditions fraîches et humides. Puis l'été a connu deux périodes caniculaires favorisant un fort déficit hydrique qui a permis l'arrêt de croissance végétative et la maturation des raisins. Grâce aux nuits estivales fraîches et aux conditions clémentes de septembre, l'état sanitaire des raisins était parfait. Le sous-sol de graves argileuses de la terrasse 4 a permis une maturation extraordinaire.

Dates des vendanges : 18 septembre - 9 octobre.

Moyenne d'âge des vignes : 35 ans

Vinification : en cuves bois

Elevage : 18 mois dans 100% de barriques de chêne français neuves.

ASSEMBLAGE

70 % Cabernet Sauvignon
26 % Merlot
2 % Cabernet Franc
1 % Petit Verdot
1 % Carmenère

DÉGUSTATION

Degré alc. : 14 % | **AT:** 3,74 g/l | **pH :** 3,72

La robe est sombre et profonde.

Le nez charmeur et d'une grande complexité est éclatant de fruits noirs, d'épices, d'effluves florales et boisées. Il exprime la parfaite maturité du millésime

L'attaque est généreuse, gourmande. Le vin est à la fois très puissant et incroyablement soyeux et velouté. Sa grande richesse tannique et son acidité lui confère un superbe équilibre. La finale est d'une longueur impressionnante.

Assurément un très grand BRANE-CANTENAC et un vin de longue garde.