

# BRANE-CANTENAC BLANC

2019

BORDEAUX BLANC



## VIGNOBLE

3,2 hectares situés sur un micro-terroir argilo-siliceux

80% Sauvignon Blanc, 20 % Sémillon.

## 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, les raisins dans un état sanitaire parfait, alliaient l'aromatique et l'acidité attendus.

### Dates des vendanges :

Sémillon : 29 août et 5 septembre

Sauvignon Blanc : 30 août et 5 septembre

### Moyenne d'âge des vignes : 3 ans

**Vinification** : en barriques de 225 litres et 500 litres dont 73% de bois neuf.

**Elevage** : environ 8 mois en barriques sur lies fines.

## ASSEMBLAGE

72 % Sauvignon Blanc

28 % Sémillon

## DÉGUSTATION

**Degré alc.** : 13,5 % | **AT** : 4,71 g/l | **pH** : 3,09

Belle robe jaune pâle brillante aux reflets dorés. Le nez est intense, complexe et fin. Il possède des arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes, des notes de fruits exotiques et des senteurs boisées extrêmement fondues.

En bouche, l'attaque est très ample, le vin est rond, charnu, dense. Il a une belle trame et un profil acide qui lui donne tout au long de la dégustation beaucoup de sapidité et de fraîcheur. La finale est longue et très aromatique. Le boisé est là aussi très intégré et il ne masque pas la palette fruitée. Un vin qui combine parfaitement rondeur, gras et acidité.