

BRANE-CANTENAC BLANC

2020

BORDEAUX BLANC



VIGNOBLE

3,2 hectares situés sur un micro-terroir argilo-siliceux en appellation Haut-Médoc.

80% Sauvignon Blanc, 20 % Sémillon.

MILLÉSIME 2020

Un millésime en avance. L'hiver très doux et le printemps plutôt chaud favorisèrent un débourrement et une floraison très précoces (2 à 3 semaines d'avance). L'été fût exceptionnellement chaud et sec, la contrainte hydrique s'intensifia et la maturation se fit sans contraintes. Les raisins récoltés étaient parfaitement sains présentant un très beau potentiel aromatique et un bon niveau d'acidité.

Dates des vendanges :

Sauvignon Blanc : 19, 20, 24 et 25 août

Sémillon : 25 et 27 août

Âge des vignes : 4 ans

Vinification : en barriques de 225 litres et 500 litres dont 74 % de bois neuf.

Elevage : environ 8 mois en barriques sur lies fines.

ASSEMBLAGE

74 % Sauvignon Blanc

26 % Sémillon

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT**: 4,59g/l | **pH**: 3.04

Belle robe jaune pâle brillante aux reflets dorés.

Le nez très fragrant exhale des arômes de fruits à chair blanche, d'agrumes, de fruits exotiques, de fleurs blanches et de senteurs boisées très subtiles.

En bouche, l'attaque est à la fois ample et délicate, le milieu de bouche rond et charnu est agréablement équilibré par une trame acide qui apporte fraîcheur et sapidité.

La finale longue et très aromatique n'en finit pas.

Un vin combinant parfaitement gourmandise et délicatesse.