

BARON DE BRANE

2019

GRAND VIN DE MARGAUX



VIGNOBLE

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

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 : 18 septembre - 9 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

54 % Cabernet Sauvignon
45 % Merlot
1 % Carmenère

DÉGUSTATION

Degré alc. : 14 % | **AT**: 3,47 g/l | **pH** : 3.71

Robre pourpre au reflets violacés.

Le nez enivre par son parfum floral. Pivoine et violette se mêlent aux arômes de fraise, cerise noire et cassis; une complexité aromatique finement ponctuée par une touche boisée.

L'attaque souple et suave évolue sur un milieu de bouche charpenté et frais à la fois, les tanins soyeux et déjà fondus en font un vin d'une grande finesse. Les arômes de cerise noire juteuse, de fraise et de bonbon à la violette réapparaissent pour accentuer la gourmandise du vin.

Un vin d'un bel équilibre avec un long potentiel de garde.

Garde de 5 à plus de 10 ans. A aérer avant de servir.