

MARGAUX DE BRANE

2019

MARGAUX



VIGNOBLE

Terroir de graves sableuses sur la Terrasse 5.

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.

Dates des vendanges : 18 septembre - 9 octobre.

Moyenne d'âge des vignes : 15 ans

Vinification : en cuves inox et béton.

Elevage : élevé dans nos chais pendant 12 mois.

ASSEMBLAGE

77 % Merlot
18 % Cabernet Sauvignon
5 % Cabernet Franc

DÉGUSTATION

Degré alc. : 14,5 % | **AT:** 3,40 g/l | **pH :** 3.68

Couleur rubis aux reflets violacés.

Le nez est complexe, avec des arômes de fruits rouges et noirs, légèrement fumé, et laissant entrevoir une note florale de violette.

L'attaque est soyeuse et le milieu de bouche est charnu. Le vin est légèrement corsé et rond avec une belle acidité. Bien équilibré.

La finale est savoureuse et très aromatique.

Garde de 3 à 5 ans. A aérer avant de servir.