

CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

BriO de Cantenac Brown

BriO de Cantenac Brown est né avec le millésime 2001.

Il exprime le renouveau non seulement de par son étiquette au style moderne, mais aussi par le travail qualitatif, de la sélection des parcelles à la mise en bouteille.

Les parcelles qui constituent le cœur de BriO sont présélectionnées suivant leur comportement tout au long de l'année.

Ainsi sur l'ensemble de l'exploitation toutes les parcelles sont observées méticuleusement du débourrement aux analyses de maturité en passant par la période de floraison.

Les parcelles de BriO nous demandent souvent plus de travail, un effeuillage supplémentaire, une vendange verte afin de palier aux aléas climatiques, notamment sur les jeunes plantes.

Issu des vignes plantées sur un magnifique terroir situé sur les croupes graveleuses, les vins de Château Cantenac Brown restent naturellement exceptionnels.

La vinification de BriO est conduite dans le but d'obtenir un vin élégant, aromatique, un compromis entre concentration et finesse. Un vin gourmand.

Ainsi les connaisseurs pourront commencer à le boire sur le fruit dans les 2 à 5 ans après sa récolte.

L'assemblage de BriO constitué de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot est différent suivant les millésimes, mais comporte généralement toujours plus de Merlot que Cantenac Brown.

L'élevage de 12 mois avec une proportion de 20% à 25% de barriques neuves est traditionnel, des soutirages au fin sont effectués tous les trois mois.

Un collage au blanc d'œuf est effectué avant la mise en bouteille.

Les bouteilles de BriO sont volontairement différentes de celles de Cantenac Brown.

BriO doit véhiculer sa propre image, d'ailleurs nous parlons déjà de BriO et peu de BriO de Cantenac Brown.

Avec BriO, nous recherchons un vin d'allégresse, un vin à boire avant, pendant et après les repas sans cérémonial. Juste pour le plaisir.

