

BRIO DE CANTENAC BROWN

MILLESIME 2012

assemblage

45% Cabernet Sauvignon
45% Merlot
10% Cabernet Franc

élevage

12 mois en barriques de chêne français
25% en barriques neuves
75% en barriques d'un an

répartition de la récolte

47% BriO de Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 1er - 12 Octobre
Cabernet Franc : 7 Octobre
Cabernet Sauvignon : 8 - 17 Octobre



notes de dégustation

La couleur est riche et profonde. Le nez révèle des arômes de fruits frais enrobés de notes vanillées. En bouche, les saveurs fruitées explosent, exacerbées par de petits tanins frais. Ce millésime est gourmand et savoureux dès à présent mais il pourra encore se conserver quelques années.

“

A priori, 2012 s'annonçait difficile. Le climat océanique, qui s'était fait oublier ces dernières années, nous a rappelé notre situation géographique, certes privilégiée, mais quelquefois bien humide. Les vignes ont rarement demandé autant de soin que tout au long de cette saison. Durant la première quinzaine de juillet, plus de 140 personnes ont échardé 100% des parcelles pour compenser le début de saison difficile.

Fin août, afin d'homogénéiser la maturité, nous avons « toiletté » les parties de grappes restées vertes ou rosées et de ne garder que le meilleur. Grâce à ce travail méticuleux et à des rendements naturellement faibles, la maturité est obtenue avec seulement une semaine de décalage. Pendant les vendanges, les vigneron s'affairent sur chaque parcelle, pied par pied, grappe par grappe. L'expérience de l'équipe technique nous permet de garder notre sang froid malgré les pluies de fin Septembre. Le travail en vert effectué tout au long de l'année dans le vignoble s'avère particulièrement bénéfique et nous permet d'obtenir une récolte saine et de qualité.

”

