



BriO de CANTENAC BROWN

Millésime 2014

ASSEMBLAGE

50% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
10% Cabernet Franc

ELEVAGE

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

DATES DES VENDANGES

Merlot: 25 septembre au 1er octobre
Cabernet Sauvignon : 7 au 15 octobre
Cabernet Franc : 6 octobre

RÉPARTITION DE LA RÉCOLTE

50% BriO de Cantenac Brown

LE MILLÉSIME

Après un hiver doux et pluvieux, un débourrement précoce, une floraison rapide et homogène, la véraison s'est effectuée lentement, sous l'œil circonspect des vignerons et techniciens. Une fois de plus, la météo s'est avérée notre meilleure alliée : les travaux en vert, (dédoublage, effeuillage, échar dage et autres vendanges vertes), aujourd'hui rentrés dans les mœurs, n'auraient pas suffi à compenser les températures « fraîches » du début d'été et à produire un grand vin tel que le millésime 2014. Nous avons besoin de soleil et de chaleur... Dès la fin août, les températures moyennes reviennent à la normale et le mois de septembre, très chaud et ensoleillé, a permis, dans un contexte sanitaire très sain, d'améliorer la maturité des grappes et d'affiner les tanins, laissant ainsi augurer une récolte de grande qualité. Une fois les baies vendangées, le chai travaille sur l'assemblage pour trouver la synergie parfaite entre les parcelles et les cépages du château.

NOTES DE DÉGUSTATION

La couleur est riche et profonde composée de nuances violine et grenat. Le nez révèle un mélange d'arômes de fruits bien mûrs enrobés de notes légèrement vanillées et boisées. En bouche, la richesse des saveurs fruitées donne à ce millésime grandeur et opulence. Un peu de patience et ce millésime apportera plaisir et gourmandise.