

BRIO DE CANTENAC BROWN

MILLESIME 2016

assemblage

49% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
11% Cabernet Franc

élevage

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

répartition de la récolte

51% BriO de Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 23 - 29 Septembre
Cabernet Franc : 3 - 4 Oct.
Cabernet Sauv. : 10 - 19 Oct.



les vendanges

Dès les premières pluies de mi-septembre, la maturation s'accélère, les raisins gorgés de soleil jusqu'à la fin des vendanges sont très sains et nous laissent organiser la récolte à un rythme lent et précis et enfin sans stress ! (14 jours sur 5 semaines). Les extractions se font très facilement, en douceur, les couleurs et les tanins se libèrent sans effort, les pépins ont goût de noisette. Les raisins sont à parfaite maturité !

”

Après un hiver doux et plutôt sec, le début de saison est pluvieux jusqu'en juin puis laisse place à un été sec et chaud. Le débourrement a lieu mi-mars, la pousse est lente et régulière et laisse déjà présager un millésime tardif. Fort heureusement, juin se révèle propice à une floraison complète et rapide sur les merlots, un peu plus lente sur les cabernets, mais avec une belle fructification sur tous les cépages. La période de juin à septembre est très belle, presque trop chaude, mais jamais caniculaire.

Aussi, si quelques jeunes vignes ont pu souffrir, les plus âgées, bien établies, continuent leur maturation grâce aux nappes phréatiques bien pourvues. L'équilibre est là, le léger « blocage » fin Août a limité le degré alcoolique. Les pluies de mi-septembre puis le beau soleil et les nuits froides, ont permis de maintenir une belle fraîcheur et de développer une richesse phénolique exceptionnelle.

”

