

CHATEAU CANTENAC BROWN

MILLESIME 2015

assemblage

61% Cabernet Sauvignon
39% Merlot

élevage

16 mois en barriques en chêne français
60% en barriques neuves
40% en barriques d'un an

répartition de la récolte

51% Château Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 17 - 24 Septembre
Cabernet Sauvignon : 28 Sept - 8 Oct



les vendanges

Les raisins sont sains et la maturité est au rendez-vous. Il faut choisir la bonne date de vendange, pas trop tôt, pas trop tard, pas trop mûr... Nous choisissons de cueillir les raisins sur « fruits rouges » et pas sur « fruits noirs » : les tanins doivent être mûrs mais frais, les degrés équilibrés et non brûlants, l'acidité présente sans excès. Cela semble une évidence, mais nous mesurons la chance que nous avons de pouvoir choisir la maturité idéale des fruits sans contrainte.

“

Dès le printemps, les températures sont plus élevées que la moyenne, la floraison, rapide et homogène, a lieu fin mai. La chaleur marquée de juin et juillet permet une pousse lente et un arrêt de croissance précoce, conditions nécessaires aux grands millésimes. Les pluies d'août arrivent à point pour finaliser le processus de véraison enclenché fin juillet.

En septembre, l'écart thermique entre les nuits fraîches, les journées estivales et les quelques pluies qui humectent les sols, permettent une maturation parfaite des raisins. Nous choisissons de cueillir les raisins sur « fruits rouges » et pas sur « fruits noirs » : les tanins doivent être mûrs mais frais, les degrés équilibrés et non brûlants, l'acidité présente sans excès.

L'année 2015 est une année à la fois lumineuse et fraîche, aux conditions climatiques idéales, offrant à nos vins une grande expression aromatique, avec des tanins présents et délicats.

”

