

CHÂTEAU CANTENAC BROWN

MILLESIME 2024

Un millésime 2024 sous le signe de la résilience des hommes et de l'élégance du vin.

Assemblage

70% Cabernet Sauvignon
27.5% Merlot
1.5% Cabernet Franc
1% Petit Verdot

Élevage

Chêne français
60% de barriques neuves
40% de barriques d'un vin

Répartition de la récolte

52% Château Cantenac Brown

Une promesse pour les amateurs de grands vins

Le millésime 2024 de Château Cantenac Brown incarne l'union parfaite entre la résilience humaine et l'expression d'un terroir exceptionnel, offrant une palette aromatique fruitée, une longueur en bouche impressionnante et une belle fraîcheur.

En somme, ce millésime souligne une fois de plus la place de Château Cantenac Brown parmi les grands noms de l'appellation Margaux, tout en illustrant sa capacité à transformer les défis climatiques en opportunités de sublimer son terroir.



Dates des vendanges

Merlot : 25 au 30 septembre
Petit Verdot : 29 Septembre
Cabernet Sauvignon : 03 au 12 octobre
Cabernet Franc : 06 octobre

Le Millésime

L'année 2024 restera dans nos esprits un millésime exigeant et mémorable pour Château Cantenac Brown.

Marquée par des conditions climatiques complexes, cette année a mis en lumière la capacité d'adaptation et l'expertise des équipes du domaine.

Les vendanges, renouant avec un calendrier plus traditionnel après plusieurs millésimes précoces, ont permis d'exprimer pleinement le potentiel des cépages. Les merlots, récoltés sous un climat variable, se distinguent par leur finesse et leur fraîcheur aromatique.

Les cabernets sauvignons, eux, ont bénéficié d'un ensoleillement optimal en octobre, apportant structure, concentration et profondeur grâce à des tanins élégants. De plus, pour la première fois, des petits verdots ont été intégrés à l'assemblage, ajoutant une touche d'originalité, de complexité et une nuance supplémentaire à l'équilibre global du millésime.

Château Cantenac Brown 2024 ... un vin éclatant, charnel, velouté.

Des défis relevés avec brio

Malgré les aléas climatiques (excès d'eau, floraison capricieuse, menaces sanitaires comme le mildiou), le tri rigoureux des raisins et une gestion attentive des parcelles ont permis de préserver l'essence du terroir de Margaux. Les faibles rendements, conséquence des conditions difficiles, confèrent à ce millésime une rareté précieuse, tout en offrant des vins d'une grande intensité aromatique, d'un équilibre remarquable et d'une élégance exceptionnelle.

L'alliance entre tradition, innovation et expression du terroir

Le travail minutieux au cuvier, incluant des extractions douces et des températures de fermentation maîtrisées, a permis de magnifier la richesse fruitée des raisins tout en polissant les tanins. L'intégration des petits verdots dans l'assemblage marque une avancée supplémentaire, apportant une structure subtile qui enrichit la signature du domaine.

