

CHATEAU CANTENAC BROWN

MILLESIME 2010

assemblage

61% Cabernet Sauvignon
39% Merlot

élevage

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

répartition de la récolte

45% Château Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 29 Sept. - 6 Oct.
Cabernet Sauvignon : 13 - 20 Oct.



notes de dégustation

Le vin est encore jeune. La couleur est profonde et dense. Les fruits rouges frais sont largement majoritaires. Les parfums sont d'une intensité exceptionnelle, café, amande grillée, pain grillé sont les odeurs discrètes mais encore présentes de l'élevage en barrique. En bouche le vin est charnu, riche et encore sous tension de cette jeunesse toujours présente. C'est clairement un millésime exceptionnel. La précision de ses tanins et l'acidité naturelle de ce millésime lui donnent un grand potentiel de vieillissement : 2020-2040

”

La saison viticole 2010 a été marquée par un climat sec tout au long de la campagne. L'hiver a été très froid, avec des températures de 2 à 3°C inférieures aux moyennes trentenaires. Le climat est resté globalement frais et pour la deuxième année consécutive, des gelées matinales se sont produites au moment de la récolte, le 18 octobre. L'insolation globale de la saison 2010 est importante et proche de celle de 2009. Le fait marquant est l'exceptionnelle durée d'ensoleillement du mois d'avril, qui a été quasiment estival. 2009 et 2010 sont deux saisons de fort ensoleillement, avec des durées d'insolation supérieures à l'année de référence 2005. La météo, clémente jusqu'au bout, fut notre meilleure alliée.

La saison d'automne nous offre un été indien permettant d'attendre le moment idéal pour récolter des baies à la maturité parfaite. Les vendanges s'étaleront sur 5 semaines. Les vinifications se déroulent formidablement bien avec de hauts degrés alcooliques et un fort potentiel en tanins qui nous conduisent à choisir des fermentations à basse température.

”

