



CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

2011

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 - MARGAUX

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2011

FICHE TECHNIQUE

CHIFFRES

Dates des vendanges : 9 septembre - 10 octobre

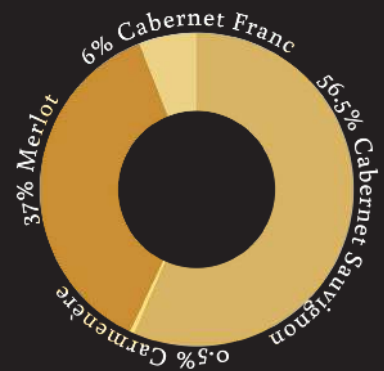
Rendement : 31.3 hl/ha

Proportion de grand vin : 42%

Elevage : 18 mois en barriques de chêne français, dont 60% de barriques neuves

Potentiel de garde : 25 à 30 ans et plus. A son apogée à partir de 2020.

ASSEMBLAGE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Novembre 2014: Couleur : intense et vive. Nez : très fin, fruité, subtil, de jolies notes florales.

Bouche : suave, goûteuse, se développe en milieu de bouche sur des notes très aromatiques. Montée en puissance jusqu'à la finale. Très belle longueur. Un vin très pur, racé, tout en finesse et délicatesse, le tout soutenu par une très jolie structure.

SYNTHÈSE DU MILLÉSIME

Le millésime 2011 a été compliqué tout au long du cycle végétatif. En complément de tous nos soins, il y a eu deux éléments clés pour obtenir des vins de qualité.

Le premier étant la réserve hydrique des sols du plateau de Brane qui a permis à la vigne ne pas souffrir de la sécheresse printanière et le deuxième l'utilisation du tri optique. Il est évident que sans cet outil, les vins produits à Château Brane-Cantenac n'auraient pas atteint le même niveau qualitatif.