



CHATEAU BRANE-CANTENAC

2012

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 - MARGAUX

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2012

FICHE TECHNIQUE

CHIFFRES

Dates des vendanges : 27 septembre - 16 octobre

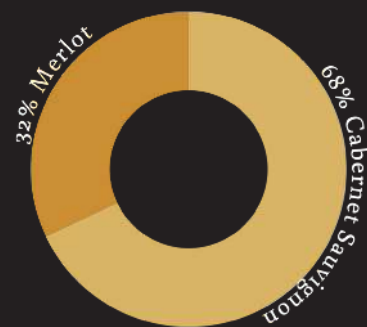
Rendement : 45.5 hl/ha

Proportion de grand vin : 32%

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

Potentiel de garde : 15-20 ans et plus. A son apogée à partir de 2020.

ASSEMBLAGE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Novembre 2014: Très jolie couleur pourpre, dense et profonde. Le nez encore discret présente des arômes de fruits rouges, très raffinés. L'attaque est veloutée, puis le vin se développe pleinement en milieu de bouche avec de jolis fruits mûrs, notes florales, épicées, légèrement fumées.

Les tanins sont tendres et serrés. Beaucoup d'élégance, la texture est veloutée. Très belle palette aromatique. L'équilibre est parfait, superbe longueur. Vin très raffiné, un somptueux Margaux !

SYNTHÈSE DU MILLÉSIME

Le printemps a été difficile, avec un temps très pluvieux en avril en début de débourrage, mais le printemps a été compensé par une météo excellente pendant l'été, avec le mois d'août le plus chaud depuis 2003. Déterminer la meilleure date pour les vendanges était une question cruciale pour obtenir des baies à maturité optimale sans pour autant mettre en danger l'état sanitaire par les pluies de fin septembre et d'octobre.

La grande réussite de Brane sur ce millésime est due au terroir qui permet une maturation précoce du raisin. Le fait que nous avons inclus 68% de Cabernet Sauvignon dans l'assemblage de Brane-Cantenac témoigne de cette belle maturité et de l'excellence du travail accompli dans la vigne.