



CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

2013

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 - MARGAUX

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2013

FICHE TECHNIQUE

CHIFFRES

Dates des vendanges : 25 septembre - 7 octobre

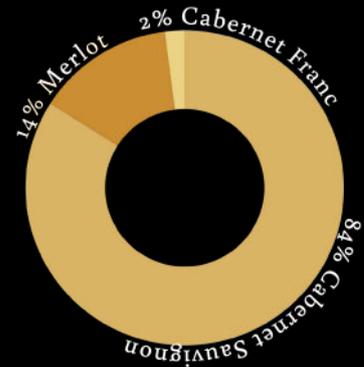
Rendement : 22 hl/ha

Proportion de grand vin : 38.9%

Elevage : 18 mois en barriques de chêne français, dont 70% de barriques neuves

Potentiel de garde : 10 à 20 ans. A son apogée à partir de 2018.

ASSEMBLAGE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Novembre 2014: Nez très aromatique, dominé par des notes de fruits rouges (fraise, cerise) et des nuances florales (violette) et épicées (vanille et poivre blanc). Attaque suave et élégante, avec un milieu de bouche tout en finesse et une structure tannique longiligne.

Finale longue avec un retour aromatique explosif sur des notes florales. Belle fraîcheur et joli équilibre.

SYNTHÈSE DU MILLÉSIME

Grâce aux efforts conjugués des pratiques culturelles et œnologiques, le millésime 2013 a été sauvé des effets néfastes des conditions météorologiques. Un soigneux travail de tri a éliminé les baies immatures et abîmées. La technologie optique, lorsqu'elle est utilisée finement, a montré sa supériorité dans une année difficile.

Et une fois de plus, le terroir précoce et exceptionnel de Brane-Cantenac a fait la différence en produisant des raisins d'une belle maturité et d'un beau potentiel qualitatif. L'assemblage final a privilégié les grandes parcelles de Cabernet-Sauvignon du plateau qui étaient les plus à même d'intégrer le premier vin.