



CHATEAU BRANE-CANTENAC

2014

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 - MARGAUX

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2014

FICHE TECHNIQUE

CHIFFRES

Dates des vendanges : 22 septembre - 17 octobre

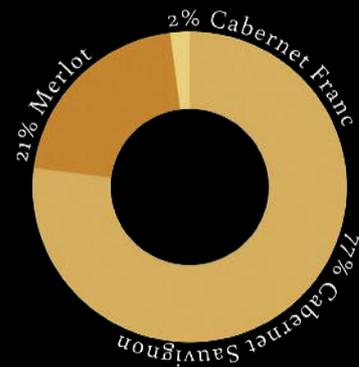
Rendement : 44.8 hl/ha

Proportion de grand vin : 38%

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 2019.

ASSEMBLAGE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Mars 2016 : Nez d'une belle finesse. Des notes de cassis, de poivre blanc, de cerise noire confite, de cacao. Le tout sur des nuances de menthol et de graphite.

L'attaque est ample et ronde avec un milieu de bouche très dense et une finale longue et puissante. La trame tannique structurée possède une précision remarquable.

SYNTHÈSE DU MILLÉSIME

Deux éléments ont permis au cabernet sauvignon d'atteindre le niveau d'un très grand millésime en 2014 : les baies ont moins grossi après les pluies de l'été et elles ont commencé leur maturation plus tôt. En raison d'un arrêt de croissance plus précoce que celui des merlots, l'allongement du cycle de maturation leur a permis de tirer magnifiquement partie de l'arrière-saison au parfum estival.

Les grands merlots du plateau, intégrés en quantité plus faible que d'habitude ont amené une très belle complémentarité à l'assemblage grâce à leur rondeur et à leur richesse aromatique.