



*Château  
Branaire-Ducru*



*Millésime 2013*

L'année 2013 démarre avec un printemps frais, le début du développement de la vigne est tardif et lent.

Les conditions restent humides jusqu'à fin juin.

Les précipitations importantes sur la fleur limitent les rendements (33 hl / ha à la récolte).

L'été a contrario est très beau : juillet très chaud avec des températures maximales supérieures à 30°C, et sec.

Août enregistre des conditions du type de celles de juillet.

Le vignoble jusqu'à début septembre profite de bons niveaux de contrainte hydrique, favorables à l'enrichissement des raisins.

L'automne est plus humide, avec plus de jours de pluie que la normale, même si la pluviométrie cumulée reste inférieure aux normales saisonnières.

Les vendanges s'étalent du 30 septembre au 15 octobre.

Elles démarrent un peu plus tôt qu'escompté mais se passent dans des conditions tout à fait acceptables.

Branair-Ducru 2013 est un assemblage de

63% de Cabernet Sauvignon, 31% de Merlot, 5% de Petit Verdot et 1% de Cabernet Franc.

Il se présente aujourd'hui avec une belle définition aromatique, de fruit fin et précis.

La bouche est équilibrée, sur une jolie chair gourmande aux tanins élégants.

L'acidité de bon niveau préserve une belle fraîcheur.

Globalement le style du vin s'inscrit bien dans ce que l'on recherche en terme de signature « maison », que ce soit en pureté de fruit, fraîcheur ou élégance.

Nous sommes finalement, après des conditions plus difficiles qu'à l'habitude, fiers et satisfaits de la qualité de ce millésime.



*Château  
Branair-Ducru*

33250 St Julien  
Tél: 33 (0) 556.59.25.86  
[www.branair.com](http://www.branair.com)  
[branair@branair.com](mailto:branair@branair.com)