

# BARON DE BRANE

2016

GRAND VIN DE MARGAUX



## VIGNOBLE

Terroir de graves profondes issues de graves argileuses sur la Terrasse 3.

---

## MILLÉSIME 2016

2016 est un millésime sec mais aussi paradoxalement prolifique.

La chance fût présente au moment de la floraison avec une embellie météorologique soudaine.

Elle fût présente aussi mi-septembre grâce à une pluie salubre qui relança la maturité.

Les merlots des parcelles mitoyennes au grand vin furent particulièrement expressifs et savoureux.

**Dates des vendanges :** 22 septembre - 20 octobre.

**Moyenne d'âge des vignes :** 25 ans

**Vinification :** en cuves bois, inox et béton.

**Elevage :** 12 mois en barriques de chêne français, dont 20 à 30% de barriques neuves.

## ASSEMBLAGE

65 % Merlot

32 % Cabernet Sauvignon

3 % Cabernet Franc

---

## DÉGUSTATION

**Degré alc. :** 13,5 % | **AT:** 3,5 g/l | **pH :** 3,56

Couleur pourpre soutenue. Le nez exprime des arômes de fruits mûrs tel que la mûre et la cerise charnue mêlés à un boisé élégant (toast, fumée, vanille) et à des notes fraîches. En bouche, l'attaque est ronde et franche. Ce vin très dense et très bien équilibré est doté d'une belle trame tannique avec des tannins déjà bien enrobés et fins. Finale longue avec un retour aromatique sur le fruit. Un vin déjà très soyeux et très prometteur.