

BARON DE BRANE

2018

GRAND VIN DE MARGAUX



VIGNOBLE

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

MILLÉSIME 2018

Une pression mildiou exceptionnelle. Il fallut être très vigilant pour arriver à combattre ce fléau avec la stratégie la plus naturelle possible. L'été fabuleux aboutit très naturellement à un millésime exceptionnel. La vigne ne souffrit pas de la sécheresse grâce à des nappes élevées en début de campagne et à une bonne rétention en eau des graves argileuses de la propriété.

Dates des vendanges : 17 septembre - 11 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

60 % Merlot
34 % Cabernet Sauvignon
4 % Cabernet Franc
2 % Carmenère

DÉGUSTATION

Degré alc. : 14 % | **AT**: 3,4 g/l | **pH** : 3,61

Belle robe pourpre sombre.

Le nez finement boisé est rehaussé d'arômes de groseille mûre, de canneberge, de notes de cèdre et de poivre noir.

L'attaque est tout en rondeur. Elle évolue sur un milieu de bouche plein et soyeux. L'expression tannique s'affirme sur la finale qui est dense et longue.

Un vin gourmand et apte au vieillissement.

Garde de 5 à plus de 10 ans. A aérer avant de servir.