

# BARON DE BRANE

2020

GRAND VIN DE MARGAUX



## VIGNOBLE

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

---

## MILLÉSIME 2020

Un millésime tout en concentration. L'hiver très doux et le printemps plutôt chaud favorisèrent un débourrement et une floraison très précoces. L'été fût exceptionnellement chaud et sec, le stress hydrique s'intensifia et la maturation se fit sans contraintes. Les raisins récoltés étaient parfaitement sains présentant un très beau potentiel aromatique et un bon niveau d'acidité. Le terroir exceptionnel du plateau de Brane s'allie à une climatologie qui lui convient parfaitement pour créer un extraordinaire Brane-Cantenac.

**Dates des vendanges** : 14 au 30 septembre

**Moyenne d'âge des vignes** : 25 ans

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

**Elevage** : 12 mois en barriques d'un vin de chêne français.

## ASSEMBLAGE

58 % Merlot  
34 % Cabernet Sauvignon  
6 % Cabernet Franc  
2 % Petit Verdot

---

## DÉGUSTATION

**Degré alc.** : 14,1%Vol | **AT**: 3.56 g/l | **pH** : 3,66

Belle robe intense, à la couleur pourpre et profonde. Le nez frais et expressif, aux arômes de cassis, mûre et groseille, mêlés à des notes boisées fondues et toastées, révèle une véritable complexité aromatique.

En bouche, l'attaque souple évolue sur un milieu de bouche rond et gourmand, pour laisser place à une finale aux tannins soyeux et fondus, proposant un très bel équilibre. Une belle longueur aromatique, ponctuée par des arômes de fruits noirs, se mêlant à des arômes de fruits rouges souligne l'élégance. A boire entre 2023 et 2025. A aérer avant de servir.