

CHÂTEAU  
**BRANE-CANTENAC**

2008

SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX



**VIGNOBLE**

75 hectares en AOC Margaux dont **30 hectares d'un seul tenant sur la Terrasse 4**, sur des graves profondes du quaternaire.

55% Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 4,5 % Cabernet Franc, 0,5 % Carmenère.

---

**MILLÉSIME 2008**

Le cycle démarra lentement avec un printemps frais et humide. Les orages et la grêle du mois de mai favorisèrent le mildiou. Nous réagîmes rapidement et soigneusement, à l'aide de techniques de traitement durables. La floraison et la véraison furent tardives. Le début de mois de septembre fût également difficile, avec des conditions irrégulières et une maturation lente. Toutefois le temps changea radicalement à compter du 15 septembre et resta beau jusqu'à la fin des vendanges. Un tri minutieux permit d'éliminer complètement les fragments de végétation et les baies insuffisamment mûres. Les vins présentent un grand potentiel, avec beaucoup de structure et de finesse.

**Dates des vendanges** : 29 septembre - 17 octobre.

**Moyenne d'âge des vignes** : 35 ans

**Vinification** : en cuves bois

**Elevage** : 18 mois en barriques de chêne français, dont 70% de barriques neuves.

**ASSEMBLAGE**

70 % Cabernet Sauvignon  
28 % Merlot  
2 % Cabernet Franc

---

**DÉGUSTATION**

**Degré alc.** : 13 % | **AT**: 3,3 g/l | **pH** : 3,75

Nez subtil sur des notes de fruits noirs, de réglisse et d'eucalyptus avec une touche de cuir neuf.

Une attaque élégante et jeune, un joli volume et une belle ampleur. Le milieu de bouche est rond et les tannins bien fondus. La finale est moyennement longue avec un retour aromatique sur des notes fumées.