

CHÂTEAU
BRANE-CANTENAC

2010

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 2010

Les conditions météorologiques en 2010 ressemblent à s'y méprendre à celles du millésime précédent : une année sèche, aux réserves hydriques bien reconstituées à l'automne. Les nuits fraîches d'un bel été ont apporté une très grande expression aromatique, une richesse phénolique inhabituelle et pourtant une très jolie fraîcheur, caractéristique de Château Brane-Cantenac. Le climat de 2010 correspond idéalement au terroir de Brane. Le sous-sol de graves argileuses du plateau sait délivrer à la vigne l'humidité nécessaire à la maturation du raisin dans des conditions de forte sécheresse. L'expression aromatique étant aussi une grande qualité de ce terroir, elle est particulièrement riche à Brane cette année. La sélection a été stricte entraînant une production limitée mais c'était la clé d'un équilibre parfait.

Dates des vendanges : 27 septembre - 14 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

62 % Cabernet Sauvignon

30 % Merlot

8 % Cabernet Franc

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13,5 % | **AT**: 3,4 g/l | **pH** : 3,57

A la fois raffiné et concentré, ce vin présente un grain tannique soyeux, il enchante par sa complexité aromatique et sa concentration inégalable d'alors. La bouche généreuse et parfaitement équilibrée se développe vers une finale très longue, d'une grande pureté, présentant une intense fraîcheur.

Une très grande bouteille, un très grand Brane !