

CHÂTEAU
BRANE-CANTENAC

2012

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 2012

L'hiver sec et rigoureux suivi d'un printemps humide et frais ont contribué au retard de la floraison. Le mois de juin arrosé a fait naître une pression du mildiou et de l'oïdium, mais la sécheresse estivale a aidé à rattraper le retard et permis une belle maturation des baies.

Les 68 % de CS de l'assemblage sont la preuve de leur belle maturité, grâce à la précocité du terroir et au travail viticole réalisé. Mais ils sont aussi la preuve que nos choix technologiques de ramassage, de transport et de tri de la vendange privilégiant une sélection parfaite sans toutefois négliger la rapidité d'intervention, furent les bons.

Dates des vendanges : 27 septembre - 16 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

68 % Cabernet Sauvignon
32 % Merlot

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13 % | **AT**: 3,7 g/l | **pH** : 3,69

Très jolie couleur pourpre, dense et profonde. Le nez est classique, droit, avec des arômes de fruits rouges, de tabac et de graphite qui affichent une grande vivacité.

L'attaque veloutée laisse place à une bouche de densité moyenne, saline, offrant des tanins fins et une belle fraîcheur, sur des saveurs de poivre blanc et de fenouil persistantes en finale.

Vin très surprenant.