

CHÂTEAU
BRANE-CANTENAC

2018

SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX



VIGNOBLE

72 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 % Cabernet Franc, 0,5 % Petit Verdot, 0,5 % Carmenère.

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 : 35 ans

Vinification : en cuves bois

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

ASSEMBLAGE

74 % Cabernet Sauvignon
23 % Merlot
2 % Cabernet Franc
1 % Petit Verdot

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13,5 % | **AT**: 3,6 g/l | **pH** : 3,78

Robe profonde et sombre aux reflets violacés.

Le nez intense mêle harmonieusement les notes boisées, épicées, fruitées et florales et révèle sa grande complexité à l'aération.

L'attaque est d'une grande ampleur, le milieu de bouche dense possède une forte sucrosité. Le vin est concentré, il a une mâche importante. Il est magnifiquement équilibré. Les tanins d'une texture granuleuse et soyeuse sont enrobés et confèrent au vin une grande élégance.

Assurément un Brane de longue garde dans un millésime au grand potentiel.