

CHÂTEAU
BRANE-
CANTENAC
2014

SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX



MILLÉSIME 2014

La floraison fût remarquable, rapide et efficace, mais la véraison ne suivit pas ses traces, marquée par un été souvent gris et orageux. Heureusement, le coup de théâtre final fût parfait ponctué par le soleil, la chaleur et la lumière !

Les cabernets sauvignons atteignirent le niveau d'un très grand millésime : une croissance des baies stoppée après les pluies de l'été et un allongement du cycle de maturation leur permit de tirer magnifiquement partie de l'arrière-saison au parfum estival.

Les grands merlots du plateau, intégrés en quantité plus faible que d'habitude ont amené une très belle complémentarité à l'assemblage grâce à leur rondeur et à leur richesse aromatique.

Dates des vendanges : 22/09 au 17/10/2014

Moyenne d'âge des vignes : 35 ans

Vinification : en cuves bois

Elevage : 18 mois dans 70% de barriques de chêne français neuves.

ASSEMBLAGE

77 % Cabernet Sauvignon
21 % Merlot
2 % Cabernet Franc

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13% | **AT**: 3,7g/l | **pH** : 3,63

Nez aux arômes croquants de groseille rouge et de canneberge, mêlé de tabac, de cèdre et de craie.

La bouche est bien définie et magnifiquement équilibrée, offrant une acidité vive et des tanins enrobés et fins. Ce vin tendu et linéaire affiche une énergie et fraîcheur exceptionnelle sur une finale minérale. Grand potentiel.

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.