

BARON DE BRANE 2011

GRAND VIN DE MARGAUX



MILLÉSIME 2011

L'hiver très froid et le printemps exceptionnellement chaud et ensoleillé promirent un millésime généreux et précoce. Cependant le millésime 2011 fût compliqué tout au long du cycle végétatif. Un violent orage de grêle s'abattit sur le vignoble le 4 juin, la sécheresse se prolongea jusqu'à laisser place à un net rafraîchissement au mois de juillet et de la pluie au mois d'août.

Deux éléments fût clés pour obtenir des vins de qualité : le premier étant la réserve hydrique des sols du plateau de Brane qui permit à la vigne de ne pas souffrir de la sécheresse printanière et le deuxième fût l'utilisation du tri optique.

Dates des vendanges : 9/09 au 10/10/2011

Moyenne d'âge des vignes : 35 ans

Vinification : en cuves inox et béton.

Elevage : 12 mois en barriques de chêne français, dont 20 à 30% de barriques neuves.

ASSEMBLAGE

50 % Cabernet Sauvignon
50 % Merlot

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13% | AT: 3,1g/l | pH : 3,67

Au nez, de légers fruits noirs goudronneux et une légère influence marine se dégage avec le temps dans le verre. La bouche bien équilibrée est moyennement dense avec des tanins souples, des saveurs de mûre, de framboise et une touche de soja. Des notes épicées apparaissent sur la finale harmonieuse. A boire maintenant.

VIGNOBLE

Terroir de graves profondes issues de graves argileuses sur la Terrasse 3.