



CHATEAU BRANE-CANTENAC

2015

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 - MARGAUX

FICHE TECHNIQUE

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2015

FICHE TECHNIQUE

CHIFFRES

Dates des vendanges : 17 septembre - 19 octobre

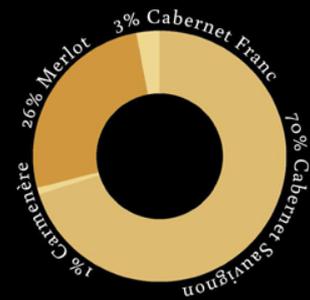
Rendement : 51 hl/ha

Proportion de grand vin : 42%

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

Potentiel de garde : 10 à 20 ans. A son apogée à partir de 2022.

ASSEMBLAGE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Mars 2017 : Nez splendide, comme toujours d'une subtile complexité. Très grand raffinement de fruits, des touches minérales et florales à la fois, un boisé parfaitement intégré. Mais surtout, une complexité aromatique d'une rare élégance.

La bouche est profonde, ample, les tannins parfaitement mûrs et raffinés, la chair serrée et fondante avec une très belle acidité. Une longueur en bouche interminable.

SYNTHÈSE DU MILLÉSIME

05 + 10 = 15. La nature nous a gratifié en 2015 d'un assemblage de deux autres millésimes exceptionnels. Les conditions climatiques idéales tout au long du cycle de la vigne, ont particulièrement été favorables sur l'appellation Margaux pendant la maturation.

Ainsi le ramassage a pu s'effectuer dans d'excellentes conditions, qui ont permis de récolter à pleine maturité l'ensemble des cépages et des parcelles. Les vins possèdent une grande richesse aromatique et une splendide trame tannique. Ils ont tous les atouts pour permettre une très longue garde.

www.brane-cantenac.com

Safrà 2015. Grands Crus de Bordeaux, 16/06/2018. Fête le Vin.