

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

2021

SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
MARGAUX



MILLÉSIME 2021

Millésime de forts contrastes, l'année 2021 a mobilisé toutes les énergies pour faire face aux éléments climatiques : gel, pluies printanières, été maussade suivi d'une sécheresse estivale tardive mais forte. Le travail a été adapté à chaque parcelle afin de préserver l'état sanitaire des raisins et de les amener à maturité.

Le Cabernet Sauvignon et le Merlot ont très bien réagi aux conditions climatiques du millésime, donnant des vins colorés et fruités, aux tanins élégants et précis, avec un équilibre remarquable entre douceur et acidité.

En cave, les extractions douces ont favorisé de très belles structures.

Dates des vendanges : 23/09 au 07/10/2021

Moyenne d'âge des vignes : 35 ans

Vinification : en cuves bois

Elevage : 18 mois dans 100% de barriques de chêne français neuves.

ASSEMBLAGE

74 % Cabernet Sauvignon

22 % Merlot

2 % Cabernet Franc

1 % Petit Verdot

1% Carmenère

DÉGUSTATION

Degré alc. : 13% | **AT**: 3,89g/l | **pH** : 3,56

Belle robe grenat soutenue et limpide. Au nez, ce vin révèle une grande fraîcheur avec des notes de fruits noirs tels que des mûres, de délicates notes de fleurs blanches. Le nez est complexe avec une note de clou de girofle et d'eucalyptus. L'attaque est franche, généreuse. Les tannins sont souples, soyeux, de très grande qualité. En bouche, nous retrouvons une belle densité et une grande complexité aromatique où se mêlent les arômes de fruits noirs, d'épices et une note légèrement mentholée pour un très bel équilibre. La finale est longue et on retrouve les notes caractéristiques du Cabernet Sauvignon, apportant une belle fraîcheur. Une très belle réussite !

Potential de garde : d'ici 7/8 ans et pour 30 ans.

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.