

CHÂTEAU  
BRANE-  
CANTENAC

2020

SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX



VIGNOBLE

75 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 2020

Un millésime tout en concentration. L'hiver très doux et le printemps plutôt chaud favorisèrent un débourrement et une floraison très précoces. L'été fût exceptionnellement chaud et sec, le stress hydrique s'intensifia et la maturation se fit sans contraintes. Les raisins récoltés étaient parfaitement sains présentant un très beau potentiel aromatique et un bon niveau d'acidité. Le terroir exceptionnel du plateau de Brane s'allie à une climatologie qui lui convient parfaitement pour créer un extraordinaire Brane-Cantenac.

**Dates des vendanges** : 14 au 30 septembre

**Moyenne d'âge des vignes** : 35 ans

**Vinification** : en cuves bois

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

ASSEMBLAGE

70 % Cabernet Sauvignon  
26 % Merlot  
2 % Cabernet Franc  
1 % Petit Verdot  
1% Carmenère

DÉGUSTATION

**Degré alc.** : 13,7 % | **AT**: 3,60 g/l | **pH** : 3.71

Belle robe grenat, dense et brillante. Le nez est intense, complexe et fin exhalant des arômes de fleurs, de fruits noirs et une pointe d'épices donnant une impression de fraîcheur. En bouche ce vin est harmonieux et tout en longueur. L'attaque est ample et dotée d'une grande sucrosité, en milieu de bouche une sensation moelleuse vient se mêler à une grande concentration et une très jolie acidité. Ce vin est ample, suave, sphérique, puissant mais tout en finesse. La fraîcheur domine avec des arômes de fruits noirs frais et des épices. Ce vin ne semble jamais disparaître tant sa finale est longue et persistante.