

CHÂTEAU  
**BRANE-CANTENAC**

2017

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 2017**

L'hiver sec fût marqué par un déficit de pluviosité. Le printemps connût des excès entre la douceur des températures et de fortes gelées au mois d'Avril. La floraison fût idéale dans des conditions chaudes et sèches, la véraison se fit de façon homogène et l'été frais permit de conserver une belle acidité.

Nos meilleures parcelles situées sur le plateau de Brane et sur Carabin furent épargnées par le gel et bénéficièrent de conditions favorables à tout point de vue. Le millésime 2017 est dans la lignée des deux précédents millésimes.

**Dates des vendanges** : 14 septembre - 2 octobre.

**Moyenne d'âge des vignes** : 35 ans

**Vinification** : en cuves bois

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

**ASSEMBLAGE**

74 % Cabernet Sauvignon  
21 % Merlot  
4 % Cabernet Franc  
1 % Petit Verdot

---

**DÉGUSTATION**

**Degré alc.** : 13 % | **AT**: 3,6 g/l | **pH** : 3.66

Belle couleur rouge sombre, intense, profonde. Nez aromatique de fruits rouges bien mûrs, complexes et subtiles, beaucoup de fraîcheur. L'attaque est pleine et franche, et le milieu de bouche est ample et suave. Les tanins sont très fins, précis, veloutés. Le style Margaux y est très affirmé. La finale est très longue, aux saveurs épicées, quelques notes subtiles de tabac, d'eucalyptus témoins d'une très belle fraîcheur.