

BARON DE BRANE

2014

Vineyard

Vineyard: 75 ha (185 acres) in AOC Margaux

Density of plantation: 6666 to 8000 vines/ha

Vineyard's average age: 35 years old

Grape varieties planted: 55% Cabernet

Sauvignon, 40% Merlot, 4.5% Cabernet Franc, 0.5% Carmenère

Soil: Deep gravels from the quaternary 5th terrace.

Winemaking

Type of tanks: Stainless steel and concrete tanks

Ageing: 12 months

20% new oak barrels

50% one wine barrels

30% two wine barrels

Tasting commentary

Superb nose very expressive and bursting with fruits. Intense wild strawberries and licorice nose, with a touch of menthol and caramel. Beautiful finesse and aromatic richness. Straightforward in mouth, with firm yet elegant tannins. Long and dense backbone with a very nice volume and a lot of freshness. Concentrated aromatic aftertaste with floral and chocolaty notes. Long powerful finish, remarkable tannic structure. A sexy and powerful wine

Owner

Henri Lurton

Managing Director

Christophe Capdeville

Harvest Dates:

22 September – 17 October

Alcohol Degree: 13 %

Total acidity: 3.7 g/l

pH: 3.52

Blend:

65 % Merlot

30 % Cabernet Sauvignon

4 % Cabernet Franc

1 % Carmenère



BARON DE BRANE

Vignoble

Surface plantée : 75 ha en AOC Margaux

Densité plantation : 6666 à 8000 pieds/ha

Moyenne d'âge du vignoble : 35 ans

Encépagement : 55% Cabernet Sauvignon, 40%

Merlot, 4,5% Cabernet Franc, 0,5% Carmenère

Sol: Graves profondes du quartenaire, 5^{ème} terrasse.

Vinification

Type de cuve : Cuves inox et béton

Élevage : 12 mois

20% barriques neuves

50% barriques d'un vin

30% barriques de deux vins

Commentaire de dégustation

Joli nez expressif et fruité, dominé par des notes de fraises des bois et de réglisse, des touches mentholées et une pointe de caramel. Belle finesse et richesse aromatique. Attaque franche avec des tanins fermes et racés. Trame tannique droite avec un beau volume et beaucoup de fraîcheur. Fort retour aromatique sur des notes florales et des nuances chocolatées.



2014

Propriétaire

Henri Lurton

Directeur d'Exploitation

Christophe Capdeville

Dates des vendanges :
22 septembre – 17 octobre

Degré alcoolique : 13 %

Acidité totale : 3,7 g/l

pH: 3.52

Assemblage :

65 % Merlot

30 % Cabernet Sauvignon

4 % Cabernet Franc

1 % Carmenère

