

# CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

2010

## Owner

Henri Lurton

## 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:** 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4.5% Cabernet Franc, 0.5% Carmenère  
**Soil:** Deep gravels from the quaternary 4<sup>th</sup> and 3<sup>rd</sup> terraces.

## Winemaking

**Type of tanks:** Oak vats  
**Ageing:** 18 months  
70% new oak barrels  
30% one wine barrels

## Managing Director

Christophe Capdeville

## Harvest Dates:

27 September – 14 October

**Alcohol Degree:** 13.5 %

**Total acidity:** 3.4 g/l

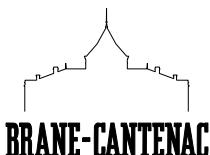
**pH:** 3.57



62 % Cabernet Sauvignon  
30 % Merlot  
8 % Cabernet Franc

## Tasting commentary

Our 2010's are going through an evolutionary period and are quite closed at the moment – a good sign that they will be all the better in a few years' time. The nose is very aromatic. In the mouth the wine has incredible concentration and soft, fine tannins that are relatively unpronounced. The wine has a remarkable freshness with perfectly ripe fruit flavours. Excellent length with a magnificent spicy finish and velvety texture.



SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX



2010

# CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

Propriétaire

Henri Lurton

## 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 quartnaire, 4<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> terrasses.

## Directeur d'Exploitation

Christophe Capdeville

## Dates des vendanges :

27 septembre – 14 octobre

Degré alcoolique : 13,5 %

Acidité totale : 3,4 g/l

pH : 3,57

## Vinification

Type de cuve : Cuves bois

Élevage : 18 mois

70% barriques neuves

30% barriques d'un vin



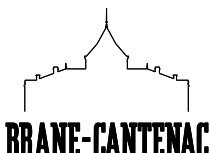
62 % Cabernet Sauvignon

30 % Merlot

8 % Cabernet Franc

## Commentaire de dégustation

Les 2010 traversent une période de retenue. C'est pour mieux exploser dans quelques années ! Couleur rouge profond et concentrée. Nez très aromatique. Bouche d'une densité incroyable. Les tanins très fins marquent peu, malgré une puissance remarquable. Une très belle fraîcheur de fruits parfaitement mûrs. Très belle longueur qui se termine sur de magnifiques notes épicées. La texture est de velours.



SECOND GRAND CRU CLASSÉ EN 1855  
MARGAUX

