

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

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 4th and 3rd terraces.

Winemaking

Type of tanks: Oak vats

Ageing: 18 months

70% new oak barrels

30% one wine barrels

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.



2010

Owner

Henri Lurton

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



CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

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, 4^{ème} et 3^{ème} terrasses.

Vinification

Type de cuve : Cuves bois

Élevage : 18 mois

70% barriques neuves

30% barriques d'un vin

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.



2010

Propriétaire

Henri Lurton

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



62 % Cabernet Sauvignon

30 % Merlot

8 % Cabernet Franc

