

BRIO DE CANTENAC BROWN

MILLESIME 2005

assemblage

50% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
10% Cabernet Franc

élevage

12 mois en barriques de chêne français
25% en barriques neuves
75% en barriques d'un an

répartition de la récolte

50% BriO de Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 21-23 puis 28 Septembre
Cabernet Franc : 3 Octobre
Cabernet Sauvignon : 3 - 11 Octobre



notes de dégustation

La robe grenat sombre
témoigne d'un grand
millésime.

Les arômes de fruits
rouges (framboise, cerise,...)
explosent en bouche.
Souple, fruité, avec des
tanins soyeux et bien enrobés,
ce vin est indéniablement
grand et peut se déguster
dès aujourd'hui.

69

Le travail de la vigne se trouve facilité par une nature clémente. Le printemps étant plutôt sec, le débourrement de la vigne se fait lentement. Début juin, la floraison se déroule dans de bonnes conditions pour nos trois cépages. La véraison débute vers le 22 juillet pour les Merlots. Les Cabernets démarrent 6 jours après.

Enfin, le temps exceptionnel des deux derniers mois d'été favorise une parfaite maturation des différents cépages. Les vendanges s'étalent sur 4 semaines grâce à une météo exceptionnelle. Nous pouvons vendanger chaque parcelle dans un timing parfait. Les résultats sont édifiants notamment sur les Cabernets dont la qualité est remarquable.

69

