

BRIO DE CANTENAC BROWN

MILLESIME 2006

assemblage

50% Merlot
45% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc

élevage

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

répartition de la récolte

70% BriO de Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 20 - 25 Septembre
Cabernet Franc : 29 Septembre
Cabernet Sauvignon : 2 - 9 Octobre



notes de dégustation

La couleur est encore profonde, un beau rouge aux reflets violets.

Les notes de fruits noirs (cassis, mûre,...) composent une bouche ronde et gourmande, soutenue par des tanins soyeux et par une petite touche boisée.

Ce vin est incontestablement une réussite et peut s'apprécier pleinement dès aujourd'hui.

69

Tout a été mis en oeuvre pour obtenir des raisins en parfaite santé à la meilleure maturité : Effeuilage raisonné au niveau des raisins, échardage et vendanges vertes sur tout le vignoble. Nous avons observé au fil des années que laisser l'herbe se développer permettait au sol de limiter l'absorption d'eau par la vigne en cas de pluies tardives. C'est certainement une raison supplémentaire qui nous a permis d'obtenir le meilleur résultat en 2006. Le travail et la connaissance du vignoble font toujours la différence, c'est encore plus vrai cette année.

Preuve à l'appui avec des vendanges de précision effectuées en deux passages. Un premier récoltant les bordures des parcelles et un second d'attaquant au coeur de chaque partie. Les procédures de vinifications complètement révisées cette année viennent appuyer les efforts à la vigne et permettent une extraction adaptée à chaque cuve.

69

