

BRIO DE CANTENAC BROWN

MILLESIME 2007

assemblage

50% Cabernet Sauvignon
45% Merlot
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 Sept. - 2 Oct.
Cabernet Franc : 3 - 4 Octobre
Cabernet Sauvignon : 8 - 15 Octobre



notes de dégustation

C'est la douceur qui caractérise ce millésime. Sa robe est brillante, aux reflets rubis.

Le nez se révèle fruité, aux arômes de framboises et cassis.

En bouche, les petits tanins complètent parfaitement la sucrosité des fruits rouges, révélant un millésime charmeur et plaisant.

Très agréable dès aujourd'hui.

“

Le millésime 2007 a été marqué par une floraison précoce. Les Merlots ont démarré très tôt, néanmoins ils ont été ralentis fin mai par une météo défavorable qui a créé un étalement dans la floraison des vignes, parfois sur une même parcelle. Les Cabernets, quant à eux, profitent d'un très beau temps pour fleurir. Dès juillet, l'été manque malheureusement d'ensoleillement. Nous décidons très tôt de faire des travaux en vert, effeuillage et échardage sur tout le vignoble, vendanges vertes sur une partie. Quoi qu'il arrive nous aurons mis tous les moyens en oeuvre pour pallier aux déficiences du soleil.

« Aide-toi, le ciel t'aidera » : début septembre le beau temps revient et reste jusqu'à la fin des vendanges, le sourire des viticulteurs aussi ! Le lourd travail en vert dans le vignoble, nous permet d'être doublement récompensés. La météo nous permet d'attendre et de retarder la récolte, les raisins seront sains et à bonne maturité. L'étalement de la récolte nous permet de nous consacrer pleinement à chaque cépage, à chaque parcelle au chai. Les couleurs de chaque cépage sont superbes, ils sont aromatiques avec des tanins fins et agréables.

”

