

BRIO DE CANTENAC BROWN

MILLESIME 2008

assemblage

56% Cabernet Sauvignon
32% Merlot
12% Cabernet Franc

élevage

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

répartition de la récolte

33% BriO de Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 1 - 7 Octobre
Cabernet Franc : 9 Octobre
Cabernet Sauvignon : 13 - 19 Octobre



notes de dégustation

La couleur est dense et profonde.
Au nez, les arômes de fruits se marient aux saveurs plus profondes du cacao.
La bouche est ronde, persistante et dominée par les fruits noirs (mûre, cerise), tout en élégance.
Ce millésime se révèle des plus agréables dès à présent

69

Le débourrement a été très lent du fait des conditions fraîches et pluvieuses qui ont durées tout le mois d'avril. Il faudra attendre début mai, avec une première décade estivale, pour avoir une pousse active et rapide de la vigne. La floraison a débuté avec 8 à 10 jours de retard. Les températures fraîches lors de la floraison des Merlots, et plus chaudes sur les Cabernets, font qu'il y a peu de décalage entre les deux cépages. Les premières baies vérées ont été observées plus tardivement que la moyenne trentenaire. Les travaux en verts plus précis chaque année et sur lesquels nous sommes beaucoup plus réactifs, ont en partie compensé le manque de générosité climatique. Néanmoins, la météo s'améliore de jour en jour et permet aux raisins d'atteindre une maturité inimaginable début septembre. Les vendanges se déroulent les 3 premières semaines d'Octobre. La précision est de mise au chai lors de l'élaboration du millésime 2008 et tout est mis en oeuvre pour extraire le meilleur de la récolte.

69

