

BRIO DE CANTENAC BROWN

MILLESIME 2009

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

68% BriO de Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 23 Sept. - 3 Oct.
Cabernet Franc : 7 Octobre
Cabernet Sauvignon : 8 - 15 Octobre



notes de dégustation

La couleur est riche et profonde, dans des teintes pourpres et violettes.

Le nez révèle une explosion d'arômes fruités enrobés de notes légèrement boisées.

En bouche, la douceur domine : fruits frais, cacao, petits tanins d'une grande suavité....

On ne sait où donner des papilles.

Comme tous les grands millésimes, 2009 peut encore vieillir quelques années.

69

Le débourrement est vif, il s'étale sur la première quinzaine d'avril. La floraison des Merlots et des Cabernets Sauvignons se déroule rapidement fin mai et dans de très bonnes conditions météorologiques. La véraison débute le 24 juillet pour les Merlots et le 31 juillet pour les Cabernets. Les mois d'août, septembre et octobre sont vraiment exceptionnels. Les amplitudes thermiques journalières ont été souvent importantes avec des nuits fraîches et des journées chaudes, parfaites pour une bonne maturité. Le climat est resté estival jusqu'à début octobre puis les températures ont chuté rapidement avec des gelées matinales les 16 et 18 octobre.

Les raisins se présentent superbement bien pour la récolte. Les baies sont gorgées de soleil et les arômes de fruits rouges sont bien présents. La météo nous accompagne jusqu'à la fin des vendanges ce qui nous permet de récolter les raisins comme nous le souhaitons.

69

