

BRIO DE CANTENAC BROWN

MILLESIME 2010

assemblage

65% Cabernet Sauvignon
30% 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

55% BriO de Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 29 Sept. - 6 Oct.
Cabernet Franc : 7 Octobre
Cabernet Sauvignon : 13 - 20 Octobre



notes de dégustation

Robe à la couleur intense avec un nez délicat et finement boisé aux arômes séduisants d'épices accompagnés de fruits noirs, mûre et myrtille pour ne citer qu'eux.

La bouche est élégante, souple et ronde à la fois, soutenue par des tanins fins avec une finale se dévoilant tout en finesse.

69

La saison viticole 2010 a été marquée par un climat sec tout au long de la campagne. L'hiver a été très froid, avec des températures de 2 à 3°C inférieures aux moyennes trentenaires. Le climat est resté globalement frais et pour la deuxième année consécutive, des gelées matinales se sont produites au moment de la récolte, le 18 octobre. L'insolation globale de la saison 2010 est importante et proche de celle de 2009. Le fait marquant est l'exceptionnelle durée d'ensoleillement du mois d'avril, qui a été quasiment estival. 2009 et 2010 sont deux saisons de fort ensoleillement, avec des durées d'insolation supérieures à l'année de référence 2005.

La météo, clémente jusqu'au bout, fut notre meilleure alliée. La saison d'Automne nous offre un été indien permettant d'attendre le moment idéal pour récolter des baies à la maturité parfaite. Les vendanges s'étaleront sur 5 semaines. Les vinifications se déroulent formidablement bien avec de hauts degrés alcooliques et un fort potentiel en tanins qui nous conduisent à choisir des fermentations à basse température.

69

