

BRIO DE CANTENAC BROWN

MILLESIME 2011

assemblage

49% Cabernet Sauvignon
41% Merlot
10% Cabernet Franc

élevage

12 mois en barriques de chêne français
20% en barriques neuves
80% en barriques d'un an

répartition de la récolte

50% BriO de Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 13 - 21 Septembre
Cabernet Franc : 23 Septembre
Cabernet Sauvignon : 24 - 29 Sept.



notes de dégustation

La couleur est brillante et soutenue, avec des reflets violette.

Au nez, les notes boisées enrobent les fruits frais.

La bouche est persistante, élégante et riche, composée essentiellement de fruits mûrs aux arômes pleins de douceur et de suavité.

“

Après un débourrement précoce fin mars, l'ensoleillement exceptionnel des mois d'avril et mai a avancé considérablement la floraison, homogène et rapide tous cépages confondus. Sur cette lancée, un pic de chaleur à la fin du mois de juin a malheureusement grillé quelques grappes parmi les plus exposées. Les pluies de la mi-juillet arriveront à point nommé pour débloquer la situation ; la vigne souffre un peu. Le mois d'août plus humide ralentit un peu la maturité et nous permet d'envisager une organisation plus sereine des vendanges, avec encore deux semaines d'avance sur les millésimes précédents. Jusqu'aux vendanges, nous n'avons pas cessé de préparer la récolte en coupant sur pied toutes les parties de raisin altérées pour ne garder que des grappes saines et homogènes.

”

