

CHATEAU CANTENAC BROWN

MILLESIME 2006

assemblage

75% Cabernet Sauvignon
25% Merlot

élevage

15 mois en barriques en chêne français
60% en barriques neuves
40% en barriques d'un an

répartition de la récolte

30% Château Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 20 - 25 Septembre
Cabernet Sauvignon : 2 - 9 Oct



notes de dégustation

La couleur est encore fraîche, profonde et d'une belle concentration.

Les arômes sont légèrement boisés, fumés, vanillés, ils rappellent encore son noble élevage. Vient ensuite la corbeille de fruits, mûre, cassis, fraise, cerise. Il est très complexe, bien d'autres parfums se livrent au fil des secondes. L'attaque est dense et souple à la fois, bien que les tanins soient encore un peu marqués, ils sont de grande qualité.

Le vin est précis et d'une grande pureté. Sans nul doute parmi les grandes réussites du millésime !

Bien qu'appréciable aujourd'hui, il mérite de vieillir encore quelques années.

2016-2030

“

Tout a été mis en oeuvre pour obtenir des raisins en parfaite santé à la meilleure maturité : effeuillage raisonné au niveau des raisins, échardage et vendanges vertes sur tout le vignoble. Nous avons observé au fil des années que laisser l'herbe se développer permettait au sol de limiter l'absorption d'eau par la vigne en cas de pluies tardives. C'est certainement une raison supplémentaire qui nous a permis d'obtenir le meilleur résultat en 2006. Le travail et la connaissance du vignoble font toujours la différence, c'est encore plus vrai cette année.

Preuve à l'appui avec des vendanges de précision effectuées en deux passages. Un premier récoltant les bordures des parcelles et un second d'attaquant au coeur de chaque partie. Les procédures de vinifications complètement révisées cette année viennent appuyer les efforts à la vigne et permettent une extraction adaptée à chaque cuve.

”

