

# CHATEAU CANTENAC BROWN

---

MILLESIME 2007

## assemblage

65% Cabernet Sauvignon  
35% Merlot

## élevage

14 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 : 1er - 7 Octobre  
Cabernet Sauvignon : 8 - 15 Oct



## notes de dégustation

La couleur reste violine, aux couleurs de son étiquette.

Les fruits rouges dominent les autres arômes et rendent le vin très charmeur. En bouche les fruits reviennent mais ce qui marque le plus est la suavité et la douceur.

Le 2007 est charmeur et très plaisant, l'équilibre entre l'alcool, les tanins et l'acidité montre une parfaite adaptation de la vinification à ce millésime.

Très plaisant à boire dès aujourd'hui.

2016-2022

”

Le millésime 2007 a été marqué par une floraison précoce. Les Merlots ont démarré très tôt, néanmoins ils ont été ralentis fin mai par une météo défavorable qui a créé un étalement dans la floraison des vignes, parfois sur une même parcelle. Les Cabernets, quant à eux, profitent d'un très beau temps pour fleurir. Dès juillet, l'été manque malheureusement d'ensoleillement. Nous décidons très tôt de faire des travaux en vert, effeuillage et échardage sur tout le vignoble, vendanges vertes sur une partie. Quoiqu'il arrive nous aurons mis tous les moyens en oeuvre pour pallier aux déficiences du soleil.

« Aide-toi, le ciel t'aidera » : début septembre le beau temps revient et reste jusqu'à la fin des vendanges, le sourire des viticulteurs aussi ! Le lourd travail en vert dans le vignoble, nous permet d'être doublement récompensés. La météo nous permet d'attendre et de retarder la récolte, les raisins seront sains et à bonne maturité. L'étalement de la récolte nous permet de nous consacrer pleinement à chaque cépage, à chaque parcelle au chai. Les couleurs de chaque cépage sont superbes, ils sont aromatiques avec des tanins fins et agréables.

”

