

CHATEAU CANTENAC BROWN

MILLESIME 2008

assemblage

60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

élevage

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

répartition de la récolte

33% Château Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 1er - 7 Octobre
Cabernet Sauvignon : 13 - 19 Oct



notes de dégustation

Belle couleur, très dense. Les fruits dominant, mûre et cerise noire sont les premiers arômes, le café torréfié, ainsi qu'un léger fumé complètent sa palette aromatique. L'attaque en bouche est douce et élégante, tout en douceur. Le vin est harmonieux, enrobé. La longueur en bouche est persistante et soyeuse. C'est vraiment un vin de plaisir, il peut malgré tout encore bien vieillir. 2016-2025

69

Le débourrement a été très lent du fait des conditions fraîches et pluvieuses qui ont durées tout le mois d'avril. Il faudra attendre début mai, avec une première décade estivale, pour avoir une pousse active et rapide de la vigne. La floraison a débuté avec 8 à 10 jours de retard. Les températures fraîches lors de la floraison des Merlots, et plus chaudes sur les Cabernets, font qu'il y a peu de décalage entre les deux cépages. Les premières baies vérees ont été observées plus tardivement que la moyenne trentenaire.

Les travaux en verts plus précis chaque année et sur lesquels nous sommes beaucoup plus réactifs, ont en partie compensé le manque de générosité climatique. Néanmoins, la météo s'améliore de jour en jour et permet aux raisins d'atteindre une maturité inimaginable début septembre. Les vendanges se déroulent les 3 premières semaines d'Octobre. La précision est de mise au chai lors de l'élaboration du millésime 2008 et tout est mis en oeuvre pour extraire le meilleur de la récolte.

69

