

# CHATEAU CANTENAC BROWN

---

MILLESIME 2009

## assemblage

65% Cabernet Sauvignon  
35% Merlot

## élevage

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

## répartition de la récolte

42% Château Cantenac Brown

## dates des vendanges

Merlot : 23 Sept - 3 Oct  
Cabernet Sauvignon : 8 - 15 Oct



## notes de dégustation

C'est le violet et le pourpre qui dominent, le vin est encore jeune. Les arômes sont exubérants en fruits, mûre, fraise, framboise...  
Les petits tanins bien présents, sont doux et d'une grande richesse. Cantenac Brown 2009 se présente déjà très bien, c'est le privilège des grands vins et des millésimes exceptionnels, ils se dégustent facilement jeunes, et présentent en même temps toutes les qualités pour un bon vieillissement. Il faudrait l'attendre encore plusieurs années, mais il est déjà tellement bon ...  
2020-2040

“

Le débourrement est vif, il s'étale sur la première quinzaine d'Avril. La floraison des Merlots et des Cabernets Sauvignons se déroule rapidement fin Mai et dans de très bonnes conditions météorologiques.

La véraison débute le 24 juillet pour les Merlots et le 31 Juillet pour les Cabernets. Les mois d'Août, Septembre et Octobre sont vraiment exceptionnels. Les amplitudes thermiques journalières ont été souvent importantes avec des nuits fraîches et des journées chaudes, parfaites pour une bonne maturité.

Le climat est resté estival jusqu'à début Octobre puis les températures ont chuté rapidement avec des gelées matinales les 16 et 18 Octobre. Les raisins se présentent superbement bien pour la récolte. Les baies sont gorgées de soleil et les arômes de fruits rouges sont bien présents. La météo nous accompagne jusqu'à la fin des vendanges ce qui nous permet de récolter les raisins comme nous le souhaitons.

”

