

CHATEAU CANTENAC BROWN

MILLESIME 2012

assemblage

65% Cabernet Sauvignon
35% Merlot

élevage

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

répartition de la récolte

53% Château Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 1 - 12 Octobre.
Cabernet Sauvignon : 8 - 17 Octobre.



notes de dégustation

Belle couleur très soutenue, le nez est très intense, complexe et délicat.

Les arômes de torréfaction et de fruits rouges, mûre, cassis mais aussi la réglisse complètent l'ensemble.

La bouche est serrée mais sans excès, le vin est juteux et gourmand.

Il mérite de vieillir quelques années.

2017-2035

”

A priori, 2012 s'annonçait difficile. Le climat océanique, qui s'était fait oublier ces dernières années, nous a rappelé notre situation géographique, certes privilégiée, mais quelquefois bien humide. Les vignes ont rarement demandé autant de soin que tout au long de cette saison. Durant la première quinzaine de juillet, plus de 140 personnes ont échardé 100% des parcelles pour compenser le début de saison difficile. Fin août, afin d'homogénéiser la maturité, nous avons « toiletté » les parties de grappes restées vertes ou rosées et de ne garder que le meilleur. Grâce à ce travail méticuleux et à des rendements naturellement faibles, la maturité est obtenue avec seulement une semaine de décalage.

Pendant les vendanges, les vignerons s'affairent sur chaque parcelle, pied par pied, grappe par grappe. L'expérience de l'équipe technique nous permet de garder notre sang froid malgré les pluies de fin Septembre. Le travail en vert effectué tout au long de l'année dans le vignoble s'avère particulièrement bénéfique et nous permet d'obtenir une récolte saine et de qualité.

”

