

CHATEAU CANTENAC BROWN

MILLESIME 2014

assemblage

65% Cabernet Sauvignon
35% Merlot

élevage

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

répartition de la récolte

50% Château Cantenac Brown

dates des vendanges

Merlot : 25 Sept. - 1er Oct.
Cabernet Sauvignon : 7 - 15 Oct.



notes de dégustation

La couleur est très dense, presque noire, signe d'une belle matière et d'une belle maturité.

Le nez est un mélange de fruits rouges et fruits noirs, comme le cassis ou la mûre, la cerise bigarreau ou la groseille. Les notes de torréfaction enveloppent l'ensemble de façon savoureuse.

La bouche est pleine, opulente et riche. Le vin tapisse tout le palais avec beaucoup de délicatesse.

En fin de bouche, le goût n'en finit pas, quelle longueur ! Le vin est encore très jeune et a une excellente aptitude au vieillissement : 2024-2044

”

Après un hiver doux et pluvieux, un débourrement précoce, une floraison rapide et homogène, la véraison s'est effectuée lentement, sous l'oeil circonspect des vigneron et techniciens. Une fois de plus, la météo s'est avérée notre meilleure alliée : les travaux en vert, (dédoublage, effeuillage, échardage et autres vendanges vertes), aujourd'hui rentrés dans les moeurs, n'auraient pas suffi à compenser les températures « fraîches » du début d'été et à produire un grand vin tel que le millésime 2014. Nous avons besoin de soleil et de chaleur...

Dès la fin août, les températures moyennes reviennent à la normale et le mois de septembre, très chaud et ensoleillé, a permis, dans un contexte sanitaire très sain, d'améliorer la maturité des grappes et d'affiner les tanins, laissant ainsi augurer une récolte de grande qualité. Une fois les baies vendangées, le chai travaille sur l'assemblage pour trouver la synergie parfaite entre les parcelles et les cépages du Château.

”

