



BRIO

DE CANTENAC BROWN

MILLÉSIME 2025

“L'éclat d'un Terroir”

Brio de Cantenac Brown 2025 se distingue par un assemblage où le Merlot occupe cette année une proportion plus importante, conférant au vin une expression particulièrement charmeuse et accessible dès sa jeunesse. Les parcelles ont livré des raisins d'une belle maturité, donnant naissance à des vins à la fois éclatants, denses et prometteurs, qui signent ce millésime d'une empreinte margalaise singulière.

ASSEMBLAGE 74% Merlot - 26% Cabernet Sauvignon

ÉLEVAGE 12 mois en foudres de 25hL et barriques de chêne français

RÉPARTITION 35% de la récolte

VENDANGES MANUELLES

| | |
|--------------------|--------------------|
| Merlot | 5 au 15 septembre |
| Cabernet Sauvignon | 15 au 22 septembre |

TERROIR Croupes graveleuses : galets mêlés à des fractions plus fines d'argile et de sable

VINIFICATION Extraction douce par gravité



Primeurs 2025

BRIO DE CANTENAC BROWN



LE MILLÉSIME 2025

 HIVER

 PRINTEMPS

 ÉTÉ

Doux et suffisamment arrosé a permis une bonne recharge hydrique des sols

Changeant, alternant périodes douces et épisodes plus humides, nécessitant une vigilance particulière à la vigne afin de préserver l'équilibre sanitaire du vignoble.

Conditions très favorables à la maturation des raisins. L'alternance de journées ensoleillées et de nuits plus fraîches a permis une évolution régulière de la maturité, tout en préservant de belles acidités naturelles.

TECHNIQUE

- Vinifications réalisées dans le **nouveau chai gravitaire**, conçu pour permettre une manipulation particulièrement douce des raisins et des moûts à chaque étape.
- Raisins de petite taille, **pellicules riches en composés phénoliques**, conséquence de rendements naturellement modérés et d'une maturation progressive des baies.
- **Fermentations à basse température** : préserver la pureté aromatique et l'expression du fruit.
- Fermentations conduites **parcelle par parcelle** et **cépage par cépage** : révéler au mieux la diversité et la précision des terroirs du vignoble.

DÉGUSTATION

La robe est profonde et brillante.

Le nez révèle une belle intensité aromatique, dominée par des notes de fruits noirs mûrs, de cerise et de prune, accompagnées de délicates touches florales et d'une subtile fraîcheur épicée.

En bouche, le vin se montre ample et gourmand, porté par une texture souple et veloutée. L'ensemble offre un profil harmonieux fidèle au style élégant et séduisant de Brio de Cantenac Brown.

“

« Dès les macérations, les cuves embaumaient le chai : fruits frais, violette... on savait déjà qu'on tenait quelque chose de grand. »

« Face à la sécheresse estivale, la vigne et nos terroirs ont montré une résistance et une résilience remarquables. »

« Lors des prises de densité, la couleur des jus était presque noire, impressionnante de profondeur. »

”

