



CHÂTEAU CANTENAC BROWN

MILLÉSIME 2025

“L'éclat d'un Terroir”

Le millésime 2025 s'impose dès les premières dégustations par son élégance et sa concentration exceptionnelles. Chaque parcelle a livré des raisins d'une maturité remarquable, donnant naissance à des vins éclatants, denses et prometteurs, qui marquent ce millésime d'une empreinte margalaise unique.

ASSEMBLAGE 60% Cabernet Sauvignon - 38% Merlot - 1% Cabernet Franc - 1% Petit Verdot

ÉLEVAGE 15 mois en chêne Français - 60% barriques neuve - 40% barriques d'un vin

RÉPARTITION 65% Château Cantenac Brown

VENDANGES MANUELLES

Merlot	5 au 15 septembre
Petit Verdot	10 septembre
Cabernet Franc	18 septembre
Cabernet Sauvignon	15 au 22 septembre

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

VINIFICATION Extraction douce par gravité



Primeurs 2025

CHÂTEAU 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.

“

« 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. »

DÉGUSTATION

Les premières dégustations révèlent un vin d'une grande pureté aromatique.

Le nez s'ouvre sur un fruit éclatant, dominé par des notes de fruits noirs frais, accompagné de délicates nuances florales.

En bouche, une texture élégante et précise. La trame tannique, fine et soyeuse, structure l'ensemble avec beaucoup de raffinement tout en laissant s'exprimer une belle fraîcheur.

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

”

