



CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2011

MARGAUX

Deuxième Grand Cru Classé

Henri Lurton s'appuie sur la richesse du terroir de Brane et sur sa grande connaissance de son vignoble pour faire chaque année un vin racé, aromatique, complexe et équilibré. Le recherche de l'excellence est l'une de ses priorités!

Propriétaire	Henri LURTON
Superficie	75 ha
Âge du vignoble	35 ans
Densité	7333 pieds/ha
Assemblage	Cabernet-sauvignon : 56,5% Merlot : 37% Cabernet franc : 6% Carménère : 0,5%
Rendement moyen	41hl/ha
Terroir	Graves
Agriculture	Traditionnelle
Garde	20 ans
Service	17 °C



Vinification

Le cuvier de Brane a été conçu de manière à permettre des vinifications parcellaires et même intra-parcellaires. Les matériaux employés (bois, béton et inox), le nombre de cuves et la multiplicité de leur capacité (de 40 à 200 hl) sont adaptés au parcellaire actuel. Cependant, sa conception avant-gardiste lui permet d'être évolutif et de s'adapter aux modifications du vignoble et de ses parcelles.

Dégustation

Le style de ce vin est racé, aromatique, à la fois complexe et équilibré. Il gagne en régularité, en velouté et en fraîcheur en bouche. Ce vin peut se consommer dès sa jeunesse mais il est également capable de se maintenir 15 à 20 ans.

Accords mets vin

A marier avec: Une viande rouge rôtie ou braisée. Des fromages de caractère, affinés et aux arômes puissants .