



## BARON DE BRANE 2010

### MARGAUX

#### 2ND VIN DE CHÂTEAU BRANE-CANTENAC

*Second vin du château Brane-Cantenac, issu des jeunes vignes de la propriété, Baron de Brane rend hommage à l'homme qui fut le propriétaire de ces terres au XIXème siècle.*

Propriétaire	Henri LURTON
Superficie	85 ha
Âge du vignoble	25 ans
Assemblage	Cabernet-sauvignon : 53% Merlot : 47%
Rendement moyen	41hl/ha
Terroir	Sable, Graves
Agriculture	Traditionnelle
Garde	10 ans
Service	17 °C



#### Vinification

Vinification traditionnelle. Elevage en fût pendant 12 mois avec un pourcentage de 30% de barriques neuves. Proportion de grand vin: 34%.

#### Dégustation

Robe grenat profond. Nez qui s'ouvre (à carafer) finement boisé, sans excès, pointe réglissée et fruits noirs; En bouche, grand équilibre, franc, fin, vineux, charpenté, du plein dense profond pour un 2ème vin, du nerf, de la mâche; Finale sur tanins serrés enrobés et vigoureux qui se fondent dans deux ans pour 12 ans beau vin - et sera remarquable en vieillissant.

#### Accords mets vin

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