



Chateau Brane-Cantenac 2010

Vendemmia: 27 settembre – 14 ottobre

41 hl/ha

Invecchiamento in botti : 18 mesi di cui il 60% in quercia Francese

Potenziale invecchiamento: 20-50 anni e oltre . sarà al meglio dal 2020

Uvaggio: 30% Merlot, 8% Cabernet Franc, 62% Cabernet Sauvignon

Degustazione:

i nostri 2010 stanno andando incontro ad un periodo di evoluzione e sono abbastanza chiusi al momento – un buon segnale indicativo del fatto che saranno al loro meglio tra qualche anno.

Al naso è inizialmente altamente aromatico ma è diventato in seguito più sofisticato.

All' assaggio il vino è incredibilmente concentrato e delicato, con tannini sottili e poco pronunciati.

Il vino ha una buona freschezza con aromi di frutti maturi. Eccellente la potenza con un finale speziato e una struttura vellutata.