



Château Bertrand Braneyre

HAUT-MÉDOC

Château Bertrand Braneyre – 2006



CONDITIONS CLIMATIQUES

Après d'importantes précipitations au mois de mars, la température des quatre mois qui suivent dépasse nettement les normes saisonnières. Le mois de juillet est même caniculaire.

En revanche, le mois d'août frais et pluvieux retarde la maturation.

Le début du mois de septembre est miraculeux avec une température de 35°C, malheureusement suivi par d'importantes précipitations. Mais la fin de septembre et le début d'octobre bénéficient d'un ensoleillement qui permet d'achever la pleine maturité.

Ce millésime nécessite du soin et de la sélectivité au moment des vendanges et dans le travail de vinification.

LES VENDANGES COMMENCENT LE 27 SEPTEMBRE

Après vinification on obtient des vins plus classiques que ceux du millésime 2005 avec des merlots équilibrés et intenses en bouche et des cabernets très structurés qui apportent un important potentiel de garde.

NOTE DE DEGUSTATION

- Couleur pourpre soutenue
- Nez frais de fruit rouge et de sous-bois
- Bouche tout en fraîcheur aromatique très structurée et agréablement soutenue par les tanins du bois
- Fin de bouche très persistante, avec une belle architecture tannique, sans sécheresse
- Un vin que l'on peut attendre encore deux ou trois ans