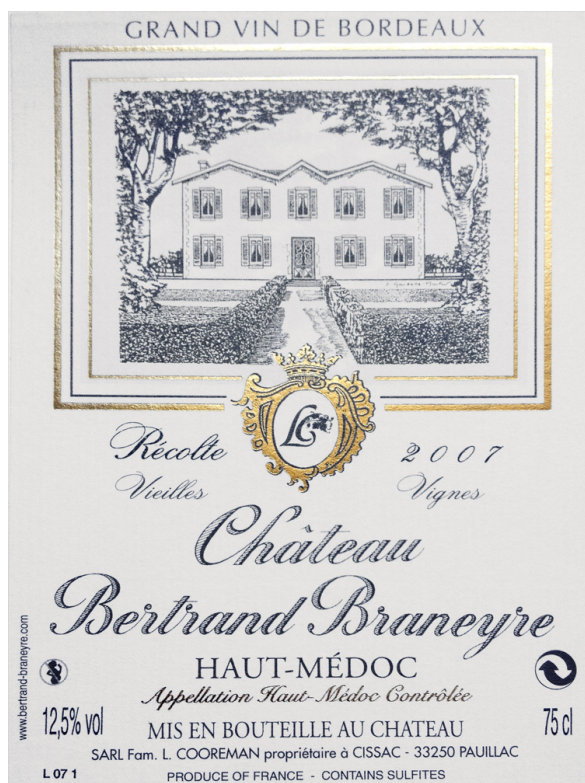




Château Bertrand Braneyre

HAUT-MÉDOC

Château Bertrand Braneyre – 2007



CONDITIONS CLIMATIQUES

Des conditions climatiques maussades de mai à août, avec une pluviométrie abondante ont permis de reconstituer en grande partie les réserves en eau du sol, déficitaires après quatre années très sèches. Les températures sur cette période sont en baisse par rapport au millésime 2006.

Une particulière surveillance se révèle nécessaire, compte tenu de ces conditions, dans la protection du vignoble, contre le mildiou.

Cependant comme pour les années précédentes le mois de septembre, particulièrement ensoleillé, permet d'achever dans des très bonnes conditions la maturation du raisin.

Le travail de tri de raisin à la vigne, très soigné, et la volonté de ne pas se presser pour ramasser le cabernet sauvignon, afin de lui permettre d'atteindre sa pleine maturité, permettent d'obtenir une très belle récolte.

LES VENDANGES COMMENCENT LE 1^{er} OCTOBRE

Après vinification, les vins sont caractérisés par des notes de fruits rouges, très fraîches. Les tanins sont mûrs, équilibrés sans aucune austérité.

NOTE DE DEGUSTATION

- Couleur corail
- Nez très frais avec des notes de caramel, de tabac et de sous-bois
- Bouche marquée par les arômes de fruits rouges acidulés (groseille, framboise, airelle) allié à un délicat apport de boisé par les barriques
- Fin de bouche vive, acidulée et fruitée avec une bonne structure tannique élégante
- Vin de plaisir immédiat