



Château Bertrand Braneyre

HAUT-MÉDOC

Château Bertrand Braneyre – 2008



CONDITIONS CLIMATIQUES

Année éprouvante pour le vigneron. Après une fin d'hiver douce et sèche, le démarrage de la vigne est retardé par le temps froid qui s'est installé de mi-mars à fin avril.

Le mois de mai pluvieux connaît quelques épisodes de grêle qui stressent certaines parcelles de vignes.

La floraison se déroule en juin pendant une période fraîche et pluvieuse, ce qui entraîne des phénomènes de coulure.

Fin juin et jusqu'au 10 août une longue période de beau temps sec permet de développer le potentiel de tanins et de matière colorante.

Une nouvelle période délicate de mi-août jusqu'au 16 septembre, froide et humide, est heureusement suivie à la mi-septembre d'un beau temps sec grâce à l'apparition d'un vent de nord-est.

Les nuits restant fraîches permettent d'obtenir une maturation douce et équilibrée favorable aux expressions aromatiques élégantes.

DEBUT DES VENDANGES LE 8 OCTOBRE

Après vinification, le résultat est étonnant avec des vins à la fois concentrés en tanins et en couleur, mais aussi extrêmement veloutés en bouche.

NOTE DE DEGUSTATION

- Couleur grenat
- Nez de caramel et de cacao très onctueux
- Bouche savoureuse, goûteuse, moelleuse où l'on retrouve des notes d'oranges et de fruits confits. Structure tannique harmonieuse.
- Fin de bouche longue et onctueuse