



Château Bertrand Braneyre

HAUT-MÉDOC

Cuvée La Mouline – 2010



Provenant d'un encépagement de vieilles vignes de 45% Cabernet Sauvignon et de 55% Merlot. Cette cuvée n'est produite que sur les millésimes de grande maturité avec des quantités limitées de 600 à 2400 bouteilles.

L'objectif recherché est de se comparer avec les vins des grands crus classés de Pauillac qui sont nos proches voisins. Cette cuvée est élevée pendant 12 mois en barriques dont 70% neuves.

NOTE DE DEGUSTATION

- Couleur : Grenat sombre
- Nez : Grande harmonie aromatique des tanins du bois et des fruits rouges très mûrs
- Bouche : Très puissante et structurée avec des arômes de fruits confits. Finale riche, concentrée et complexe.
- Durée potentielle de vieillissement 25 à 30 ans