



Château Bertrand Braneyre

HAUT-MÉDOC

Château Bertrand Braneyre – 2010



CONDITIONS CLIMATIQUES

Même si le millésime 2010 arrive après un exceptionnel millésime 2009, il s'affirme comme un superbe vin avec une structure imposante et une belle acidité.

Il pourrait bien surpasser le millésime 2009 d'ici une quinzaine d'années.

Après un hiver froid et humide, des débuts difficiles avec en juin un climat froid et humide entraînent coulure et millerandage sur les merlots.

Mais dès la fin du mois de juin les températures s'élèvent avec un été particulièrement sec. A la fin du mois de juillet la canicule s'installe pendant 2 semaines entraînant l'arrêt de la croissance de la vigne. Heureusement les températures baissent au mois d'août et de septembre et les précipitations modérées permettent d'annuler le stress hydrique.

Fin septembre et début octobre les conditions ensoleillées en journée et fraîche pendant la nuit permettent d'obtenir à la récolte (moins abondante que celle de 2009 en raison des conditions climatiques du mois de juin) des raisins fruités et concentrés en tanins et en couleur.

DEBUT DES VENDANGES LE 6 OCTOBRE

Un millésime fruité et puissant qui va s'exprimer pleinement dans les prochaines années.

NOTE DE DEGUSTATION

- Couleur pourpre soutenue
- Nez très aromatique de fruits rouges mûrs
- Bouche puissante, fruitée et intense harmonieusement équilibrée par le grain boisé des barriques
- Fin de bouche puissante et persistante
- Un beau vin à suivre