



# Château Bertrand Braneyre

HAUT-MÉDOC

---

## Cuvée La Mouline – 2010

---



Diese Cuvée stammt von alten Reben im Verhältnis 45% Cabernet Sauvignon und 55% Merlot. Sie wird nur in vollreifen Jahrgängen produziert und auch nur in begrenzter Menge von ungefähr 600-2400 Flaschen.

Das Ziel ist, einen Wein herzustellen, der dem Vergleich mit den Weinen seiner renommierten Nachbarn im Pauillac standhält. Diese Cuvée wird 12 Monate lang, in zu 70% neuen Eichenfässern, ausgebaut.

### VERKOSTUNGSNOTIZ

Farbe: Tiefes Granatrot.

In der Nase eine aromatische Harmonie zwischen Holztanninen und sehr reifen roten Früchten.

Im Mund findet man eine kräftige Struktur aus Aromen eingelegter Früchte. Ein reicher, komplexer und konzentrierter Abgang.

Potentielle Lagerfähigkeit von 25 bis 30 Jahren.