



Château Bertrand Braneyre

HAUT-MÉDOC

Château Bertrand Braneyre – 2001



CONDITIONS CLIMATIQUES

Un hiver doux et humide, puis un mois de juillet très pluvieux retarde le cycle végétatif de la vigne.

Le mois de septembre ensoleillé permet de rattraper la plus grosse partie de la maturité du raisin.

LES VENDANGES COMMENCENT LE 4 OCTOBRE

Les vendanges assez tardives commencent le 4 octobre et nécessitent beaucoup de soins dans la cueillette des cabernets sauvignon plus en retard dans leur maturité que les merlots.

Au final, des tris très soigneux permettent d'obtenir une belle réussite sur le millésime 2001.

NOTE DE DEGUSTATION

- Couleur carmin à nuances orangées
- Nez de sous-bois, d'humus et de mousse faisant penser à l'automne se mariant à un très léger boisé
- Bouche : Douce à l'attaque où l'on retrouve les arômes de l'automne mêlés aux fruits rouges de sous-bois (framboise, mûres). Bois fin et délicat
- Fin de bouche savoureuse et délicate
- Très agréable à consommer maintenant avec du magret de canard ou de l'entrecôte de bœuf