



Château Bertrand Braneyre

HAUT-MÉDOC

Château Bertrand Braneyre – 2002



CONDITIONS CLIMATIQUES

Début mai une longue période de froid et de mauvais temps s'installe, ralentissant la floraison et laissant craindre une mauvaise fécondation. Effectivement on observe en juin de la coulure sur tous les cépages.

Après une période d'ensoleillement en juillet, le mois d'août est très froid et humide. La maturation est très lente et nous commençons à nous inquiéter. Mais un miracle se produit en septembre avec l'arrivée d'un été indien jusqu'à mi-octobre.

Au final on obtient sur le millésime 2002 un vin à dominante Cabernet Sauvignon, puissant et équilibré avec une belle architecture tannique laissant présager une belle garde.

LES VENDANGES COMMENCENT VERS LE 10 OCTOBRE

NOTE DE DEGUSTATION

- Couleur vermeil plus soutenue que celle du millésime 2001
- Nez de fruit rouge très aromatique mêlé à des senteurs de sous bois humide
- Bouche fine et délicate avec de la fraîcheur et du fruit. Belle structure tannique rehaussée par l'apport léger du bois.
- Fin de bouche sur le fruit sans sécheresse