



Château Bertrand Braneyre

HAUT-MÉDOC

Château Bertrand Braneyre – 2004



CONDITIONS CLIMATIQUES

Le mois de juin beau et sec est propice à une floraison rapide et très homogène.

Le temps clément se poursuit en juillet mais se dégrade beaucoup à partir du 15 août avec un ensoleillement insuffisant et une pluviométrie excessive. Mais comme pour le millésime 2002 une première moitié de septembre magnifique provoque un retournement de situation spectaculaire.

Le résultat est un millésime d'une maturité extraordinaire et d'une grande régularité de qualité quel que soit le cépage.

LES VENDANGES COMMENCENT LE 4 OCTOBRE

Après vinification le résultat est celui d'un millésime fait pour le vieillissement avec des tanins soyeux et équilibrés et une concentration remarquable malgré une production généreuse.

NOTE DE DEGUSTATION

- Couleur cerise à reflets légers orangés
- Nez doux et fruité, très complexe et très fondu
- Bouche vineuse avec des tanins bien présents mais harmonieux. Notes de fruits rouges (fraise, framboise) mûrs
- Fin de bouche très persistante toute en suavité
- Vin de plaisir immédiat