

CHÂTEAU CANTENAC BROWN

MILLESIME 2023

2023, une nouvelle ère pour Cantenac Brown...

Assemblage

71.5% Cabernet Sauvignon
1.5% Cabernet Franc
27% Merlot

Élevage

Chêne français
60% de barriques neuves
40% de barriques d'un vin

Répartition de la récolte

52% Château Cantenac Brown

Dates des vendanges

Merlot : 7 au 19 septembre
Cabernet Franc : 28 septembre
Cabernet Sauvignon : 20 au 6 octobre.

Notes de dégustation

Cantenac Brown 2023 reflète la précision de ce millésime, piloté de bout en bout avec toute l'exigence de l'équipe technique. Son côté velouté, charmeur et éclatant vous fera voyager au cœur de notre terroir. La robe dense et riche laisse une empreinte marquante aussi bien sur les vins que sur les esprits. Les arômes envoûtants de fruits rouges et leur complexité captent les sens, tandis que la bouche, tendue et généreuse, dévoile une opulence savoureuse.

Les vendanges, les plus longues de l'histoire de la propriété.

Nous mesurons notre chance de vinifier pour la première fois dans le nouveau cuvier, un cuvier moderne à la pointe de la construction écoresponsable, pensé pour une vinification de précision. Il s'est révélé être un outil merveilleux pour gérer au mieux la multiplicité des situations engendrées par les orages localisés en cours de saison.

Ainsi nous vendangeons au rythme de la maturité de chaque parcelle. Les cuves, près de 60 avec des volumes variés, nous permettent de vinifier chaque parcelle individuellement au meilleur moment.

Le cuvier 100 % gravitaire nous laisse le temps d'infuser, d'extraire en douceur en préservant l'intégrité des fruits et des vins. L'excitation de l'équipe est palpable. Cet outil, exceptionnel et parfaitement adapté à notre terroir, nous ouvre de nouveaux horizons.

Une nouvelle ère pour Cantenac Brown.

Le pouvoir de la terre

- Premier millésime dans nos nouvelles installations : Chai écoresponsable en terre crue et bois brut
- 68 Cuves de 50 hl à 120 hl
- Chai 100% gravitaire.
- Respect de l'intégrité des vins par un système novateur de cuves élévatrices
- Vinification parcellaire voire intra parcellaire grâce au nombre et volumes de cuves
- 19 foudres de 25 hl et 30 hl pour l'élevage de BriO



Le millésime

2023 est une année globalement chaude, humide par moments sans excès, avec quelques périodes de froid. La saison commence par un cycle chaud et un peu humide avec les pluies de fin juin qui obligent à une forte présence de l'équipe au quotidien pour les travaux en vert et la protection du vignoble contre le mildiou.

Vient ensuite une période plus sèche, avec quelques orages très localisés ce qui nous demandera une gestion précise de chaque parcelle, chaque rang, chaque pied.

La floraison est rapide et complète pour tous les cépages. La véraison démarre plus lentement mais les chaleurs de la fin août et du début septembre amènent avec elles la parfaite maturité des raisins. Deux belles averses en septembre finissent de ciseler de magnifiques cabernets sauvignons.

