CHÂTEAU
CANTENAC BROWN

MILLÉSIME 2025

“L’éclat d’un Terroir”

Le millésime 2025 s’impose dès les premières dégustations par son élégance et sa concentration exceptionnelles. Chaque parcelle a livré des raisins d’une maturité remarquable, donnant naissance à des vins éclatants, denses et prometteurs, qui marquent ce millésime d’une empreinte margalaise unique .

ASSEMBLAGE	60% Cabernet Sauvignon - 38% Merlot - 1% Cabernet Franc - 1% Petit Verdot
ÉLEVAGE	15 mois en chêne Français - 60% barriques neuves - 40% barriques d’un vin
RÉPARTITION	65% de la récolte

VENDANGES MANUELLES

Merlot	5 au 15 septembre
Petit Verdot	10 septembre
Cabernet Franc	18 septembre
Cabernet Sauvignon	15 au 22 septembre

TERROIR	Croupes graveleuses : galets mêlés à des fractions plus fines d’argile
VINIFICATION	Extraction douce par gravité

Primeurs 2025

LE POUVOIR DE LA TERRE

CHÂTEAU
CANTENAC BROWN

LE MILLÉSIME 2025

HIVER

Doux et suffisamment arrosé a permis une bonne recharge hydrique des sols

PRINTEMPS

Changeant, alternant périodes douces et épisodes plus humides, nécessitant une vigilance particulière à la vigne afin de préserver l'équilibre sanitaire du vignoble.

ÉTÉ

Conditions très favorables à la maturation des raisins. L'alternance de journées ensoleillées et de nuits plus fraîches a permis une évolution régulière de la maturité, tout en préservant de belles acidités naturelles.

TECHNIQUE

- Vinifications réalisées dans le **nouveau chai gravitaire**, conçu pour permettre une manipulation particulièrement douce des raisins et des moûts à chaque étape.
- Raisins de petite taille, **pellicules riches en composés phénoliques**, conséquence de rendements naturellement modérés et d'une maturation progressive des baies.
- **Fermentations à basse température** : préserver la pureté aromatique et l'expression du fruit.
- Fermentations conduites **parcelle par parcelle** et **cépage par cépage** : révéler au mieux la diversité et la précision des terroirs du vignoble.

DÉGUSTATION

Les premières dégustations révèlent un vin d'une grande pureté aromatique.

Le nez s'ouvre sur un fruit éclatant, dominé par des notes de fruits noirs frais, accompagné de délicates nuances florales.

En bouche, une texture élégante et précise. La trame tannique, fine et soyeuse, structure l'ensemble avec beaucoup de raffinement tout en laissant s'exprimer une belle fraîcheur.

« Dès les macérations, les cuves embaumaient le chai : fruits frais, violette… on savait déjà qu'on tenait quelque chose de grand. »

« Face à la sécheresse estivale, la vigne et nos terroirs ont montré une résistance et une résilience remarquables. »

« Lors des prises de densité, la couleur des jus était presque noire, impressionnante de profondeur. »

LE POUVOIR DE LA TERRE