

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2012



Fundado en el siglo XVIII, por la familia Gorce, que le dio su nombre, este gran dominio viticultor, ya producía cien años antes de ser clasificado en 1855, uno de los vinos más reputados del Médoc. Su cotización lo situaba a la cabeza de los Deuxièmes Crus.

Nada sorprendente, que el emprendedor Baron de Brane, conocido como el "Napoleón de las vides", las adquiriera en 1833. El barón pionero de la viticultura, conocía la reputación y el potencial de este viñedo excepcional, situado en las mejores colinas de Cantenac. Consagra toda su energía y fortuna. En 1838, deseoso de dejar una huella indeleble, lo rebautiza Groce: Brane-Cantenac. Su cotización a finales de siglo XIX tutea a los Premiers Crus Classées.

En 1925, Léonce Récapet y su yerno François Lurton, accionistas principales del Châteaux Margaux, compran este cru prestigioso. Lucien Lurton lo hereda de 1956 a 1992, él mismo le deja las riendas a su hijo Henri, enólogo, que perpetúa el estilo de un vino complejo, aromático y delicado que obtiene la reputación de Brane-Cantenac.

Después de un importante trabajo en sus viñedos, Henri Lurton incorpora innovadoras técnicas. En un terreno excepcional, Henri Lurton, conocedor del savoir-faire para adaptar de manera permanente las técnicas más recientes, lleva al más alto nivel los vinos de Brane-Cantenac.

Añada:	2012
Productor:	Château Brane-Cantenac
Denominación:	Appellation Margaux Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Margaux
Clasificación:	Deuxième Cru
Graduación:	13 °
Presentación:	75 cl.
Varietades:	Cabernet Sauvignon 68%, Merlot 32%
Edad del viñedo:	35 años
Densidad de la plantación:	7.000-8.000 cepas/ha
Superficie del viñedo:	43 ha
Suelo:	Gravas
Rendimiento por hectárea:	45,5 hl/ha
Vendimia:	Manual
Fermentación:	A temperatura controlada en toneles de roble, depósitos de cemento y de acero inoxidable.
Crianza:	18 meses
Tipo de barrica:	Roble francés, 60% nueva
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tintos Burdeos

CHÂTEAU BRANE-CANTENAC 2012

PUNTUACIONES

Robert Parker: 91 puntos (2012)

Robert Parker: 90 puntos (2011)

MARIDAJE

Carnes rojas asadas, caza, quesos maduros, platos con setas, comidas con hierbas frescas, cordero o cochinillo.

NOTAS DE CATA

Una tonalidad púrpura atractiva, buena concentración e intensidad, con una nariz sobria y refinada con aromas de frutas rojas. Después de un ataque aterciopelado, el vino se desarrolla en la boca para revelar agradables aromas de frutas maduras, notas florales, especias y un ligero ahumado. Los taninos son suaves y firmes. Hay una gran elegancia, una textura sedosa y una muy buena paleta aromática. Perfecto equilibrio y magnífica longitud. Un vino de Margaux suntuoso y altamente refinado.