

CHATEAU LA BRANNE 2012  
AOC MEDOC  
CRU BOURGEOIS



Ce millésime est un vin aux arômes expressifs de fruits noirs au boisé élégant. En bouche la structure est solide avec des tanins souples et fins. Bon équilibre entre vin et bois.

Ce millésime est à déguster avec une côte de bœuf grillée, un canard rôti aux griottes ou un camembert bien affiné.

MEDAILLE D'ARGENT CONCOURS GENERAL AGRICOLE PARIS 2014  
NOTE 14.5/20 DE JACQUES DUPONT MAGAZINE LE POINT MAI 2013  
NOTE 87 WINE SPECTATOR FEVRIER 2015

**Caractéristiques du millésime 2012 :** **Elevage :**

46% de merlot

52% de cabernet sauvignon

2% de petit verdot

12 mois en barriques de chêne

**Mise en bouteille :**

Bouteille ECOVA TRADI VERT 75 cl

Bouchon liège naturel 49/24.

