



Château LA BRANNE

MÉDOC CRU BOURGEOIS

2011



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS DES GRANDS VINS
DE FRANCE - MAÇON 2013



MÉDAILLE D'OR
CONCOURS GÉNÉRAL
AGRICOLE DE PARIS 2013



MÉDAILLE D'OR
CHALLENGE INTERNATIONAL
DU VIN - BLAYE ET BOURG 2013

Surface du vignoble • Vineyard area

22 hectares

Age moyen des vignes • Average age of the vines

30 ans • 30 years



Lieu de la propriété • Location

Begadan

Production moyenne • Average production

131 000 bouteilles • 131 000 bouteilles

Nature du sol • Type of soil

Argilo-calcaire • Chalky-clay

Encépagement • Grapes varieties

56% merlot, 44% cabernet sauvignon

Dégustation • Tasting notes

Vin possédant une belle richesse aromatique, évoquant des notes de vanille et de café. Des arômes similaires apparaissent en bouche, tout en élégance ; pour une finale particulièrement soyeuse.

A beautifully rich wine aromatically, which reveals grades of vanilla and coffee. Similar aromas develop very elegantly in the mouth; leading to a particularly silky final.

Accords gastronomiques • Serving suggestions

Ce Médoc de belle structure pourra être apprécié sur une côte de bœuf de Bazas à une température de 16°C, après une aération d'une heure environ.

A well-structured Médoc which is best appreciated when served at 16°C with a rib of Bazas beef, following an hour of aeration.



2010

MÉDAILLE D'ARGENT
CONCOURS DES GRANDS VINS
DE FRANCE - MAÇON 2012



2010

MÉDAILLE D'ARGENT
CHALLENGE INTERNATIONAL DU
VIN - BLAYE ET BOURG 2012



2010

MÉDAILLE DE BRONZE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE DE
PARIS 2012



2009

MÉDAILLE D'OR
CHALLENGE INTERNATIONAL DU
VIN - BLAYE ET BOURG 2012



2009

MÉDAILLE D'ARGENT
CONCOURS DES GRANDS VINS
DE FRANCE - MAÇON 2012

Wine Spectator

2009

88
WINE SPECTATOR

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2012

2008

CITATION
GUIDE HACHETTE 2012
(P349)

Decanter

2008

13/20
MAGAZINE DECANTER
(32^{ème}/137)

Robert Parker

2008

88
ROBERT PARKER 2010



2008

MÉDAILLE DE BRONZE
CONCOURS DE BORDEAUX
VINS D'AQUITAINE 2010