

# Les Brunes

— 2020 —

<b>Encépagement</b>	70 % Cabernet-Sauvignon 20% Syrah 10% Grenache	32 ans 33 ans 20 ans
<b>Terroir</b>	Plateau argilo-calcaire de graves et terrasses Villafranchiennes. Coulée basaltique pour les Cabernet-Sauvignon.	
<b>Conduite</b>	Taille courte - royat pour l'équilibre du palissage et des maturités Enherbement un rang sur deux Protection raisonnée	
<b>Rendement</b>	40 hl/ha.	
<b>Maturité phénolique</b>	Optimum recherché pour le soyeux des tanins. 2020 est un millésime précoce (le mois de février fut le plus chaud depuis 2001) mais heureusement sans gelée ensuite. Un printemps très pluvieux a bien soutenu la pousse de la vigne avec des grappes et des baies de bonne taille à l'inverse des maigres développements de 2019. L'été a été chaud mais sans canicule, les vins sont pleins, riches avec un nez très expressif.	
<b>Vinification</b>	Cuvaision de 25 jours d'une vendange toujours éraflée à température élevée	
<b>Élevage</b>	17 mois en fûts neufs de chêne français sélection de grains fins chauffé moyenne plus.	

