

CHÂTEAUX DE BRAUDE HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS



VIGNETO

Denominazione: A.O.C Haut-Médoc

Località: Macao

Acquisizione della proprietà: 1982

1a annata: 1984

Superficie: 7,5 ha

Età media del vigneto: 25 anni

Densità di impianto: da 6.600 a 10.000 ceppi/ha

Resa: 45 hl/ha

Vitigni: 40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon

Terreno: Argilloso con ciotoli ripotati dal fiume Garonna

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale

Macerazioni prefermentative a freddo.

Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati e monitorati di microossigenazione.

Fermentazione malolattica in tini

INVECCHIAMENTO

Assenblaggio prima della messa in barriques

100% botti di rovere francese, tostatura media, 45% di legno nuovo

Stagionatura prevista tra i 14 ei 18 mesi.

a seconda dell'evoluzione, il vino a fine affinamento può essere o non essere filtrato o chiarificato.

Note: Proprietà di famiglia sin dalla sua creazione, situata a

Macao nel terroir più sottile

dell'Haut-Medoc, lo Chateau de Braude è un vino fruttato,
ricco e intenso con un bouquet generoso,

che si accompagnerà a meraviglia a piatti di carne e
formaggi.

Temperatura di servizio: 16/18° C.

Gradazione alcolica 13% Vol.

Il vino può essere conservato per quindici anni