

Château de Braude

Haut Médoc

Cru Bourgeois



VIGNOBLE

Appellation: A.O.C. Haut-Médoc

Localisation: Macau

1er millésime: 2008 - 2009

SUPERFICIE: 1.5 hectares

Encépagement: 30% Merlot, 70% Cabernet Sauvignon

Terroir: Graves du tertiaire

Densité de plantation: de 6 600 pieds/ha à 10 000 pieds/ha

Rendement: 45 hl/ha

VINIFICATION

Vendange éraflée. Les fermentations sont faites en cuves inox thermo régulées durant 6 à 10 jours

en fonction des millésimes. La cuvaison dure entre 3 et 4 semaines afin d'extraire tout le potentiel qualitatif du terroir.

ELEVAGE

100% Barriques de chêne français

(100% bois neuf, chauffé moyenne, grain fin)

issues de 10 tonnelleries différentes.

Durée d'élevage: 24 mois. Le vin est collé et filtré.

TEMPS DE GARDE

Château Braude Fellonneau arrivera à maturité au bout de

6 à 8 ans et pourra être conservé une quinzaine d'années.

de fles **€ 13.25** vanaf 6 flessen **€ 12.50**

Zeer goede prijs-kwaliteit verhouding!!!!