

CHÂTEAU DE BRAUDE 2008

AOC Haut Médoc



VIGNOBLE

Appellation: A.O.C Haut-Médoc
Localisation: Macau
Reprise Propriété: 1982
1er Millésime: 1984
Superficie: 7,5 ha
Age Moyen du Vignoble: 25 ans
Densité de plantation: 6 600 à 10 000 pieds /ha
Rendement: 42 hl/ha
Encépagement: 30% Merlot, 70% Cabernet Sauvignon
Terroir: Graves garonnaises, le solde sur des Graves pyrénéennes.
Production annuelle: 40 000 bouteilles

VINIFICATION

Vendange éraflée.
Les fermentations se sont faites en cuves inox thermo régulées durant 8 jours, suivies d'une cuvaison de 3 semaines.

ELEVAGE

100% barriques de chêne français, chauffe moyenne, grain fin.
8 tonneliers différents
45% bois neuf
Elevage prévu sur 18 mois.
En fonction de l'évolution, le vin en fin d'élevage pourra ou non être filtré ou collé.

TEMPS DE GARDE

Maturité: 3 à 4 ans
Le vin pourra ensuite être conservé une bonne dizaine d'années.

