

CHÂTEAU DE BRAUDE 2010

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: 45 hl/ha

Encépagement: 30% Merlot, 70% Cabernet Sauvignon

Terroir: Graves garonnaises, le solde sur des Graves pyrénéennes.

Production annuelle: 44 000 bouteilles

VINIFICATION

Vendange parcellaire.

Tri Manuel.

Macérations à froid pré fermentaires.

Fermentations alcooliques en cuves inox thermo régulées suivies d'une micro-oxygénation.

Fermentations malolactiques en cuves.

ELEVAGE

Assemblage avant la descente en barriques.

100% barriques de chêne français, chauffe moyenne, grain fin.

8 tonneliers différents

45% bois neuf

Elevage prévu entre 14 et 18 mois.

En fonction de l'évolution, le vin en fin d'élevage pourra ou non être filtré ou collé.

TEMPS DE GARDE

Maturité: 5 à 7 ans

Le vin pourra ensuite être conservé une quinzaine d'années

