

CHÂTEAU DE BRAUDE 2013

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: 25% Merlot, 75% Cabernet Sauvignon
Terroir: Graves garonnaises, le solde sur des Graves pyrénéennes.
Production annuelle: 38 000 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

