

CHÂTEAU BRAUDE FELLONNEAU

AOC Haut Médoc



VIGNOBLE

Appellation: A.O.C Haut-Médoc
Localisation: Macau
Reprise Propriété: 1982
1er Millésime: 1999
Superficie: 1,5 ha
Age Moyen du Vignoble: 25 ans
Densité de plantation: 6 600 pieds/ha
Rendement: 45 hl/ha
Encépagement: 30% Merlot, 70% Cabernet Sauvignon
Terroir: Graves du tertiaire.
Production annuelle: 4 300 à 7 000 bouteilles
selon les millésimes.

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.
10 tonneliers différents.
100% bois neuf.
24 mois d'élevage en fonction des millésimes.
Le vin est collé et filtré

TEMPS DE GARDE

Maturité: 6 à 8 ans
Le vin pourra ensuite être conservé une bonne
quinzaine d'années

