

# 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.

