

# CHÂTEAU DE BRAUDE 2018

## AOC Haut Médoc



### VIGNOBLE

Appellation: A.O.C Haut-Médoc  
Localisation: Macau  
Reprise Propriété: 1982  
1er Millésime: 1984  
Superficie: 8,74 ha  
Age Moyen du Vignoble: 25 ans  
Densité de plantation: 6 600 à 10 000 pieds /ha  
Rendement: 45 hl/ha  
Encépagement: 40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon  
Terroir: Graves garonnaises, le solde sur des Graves pyrénéennes.  
Production annuelle: 48 000 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

