



# Château Braude Fellonneau

## Haut-Médoc

### VIGNOBLE

Appellation: A.O.C Haut-Médoc  
Localisation: Macau  
Reprise Propriété: 1982  
Ter 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.

