

Château De Braude 2021

Haut-Médoc Cru Bourgeois



VIGNOBLE

Appellation: A.O.C Haut-Médoc
Localisation: Macau
Reprise Propriété: 1982
1er Millésime: 1984
Superficie: 8,05 ha
Age Moyen du Vignoble: 25 ans
Densité de plantation: 6 600 à 10 000 pieds /ha
Rendement: 40 hl/ha
Encépagement: 40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon
Terroir: Graves garonnaises du quaternaire
Production annuelle: 40 000 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.
96% barriques de chêne français, chauffe moyenne, grain fin.
4% amphores
8 tonneliers différents
45% bois neuf
Elevage prévu entre 14 et 16 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'année

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTALE

Certifié Haute Valeur Environnementale

