

Château De Braude 2022

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: 36 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.
Remontage avec système R'Pulse
Pré-assemblage avant fermentations malolactiques.
Fermentations malolactiques en cuves inox thermo régulées.

ELEVAGE

91% barriques de chêne français, chauffe moyenne, grain fin.
9% amphores Tava.
7 tonneliers différents.
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

DATES DE RECOLTE

Début: 12 septembre

Fin: 23 septembre

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

Certifié Haute Valeur Environnementale

