



# CHÂTEAU DE BRAUDE 2003 HAUT-MÉDOC

*Château de Braude intègre le nouveau classement  
des Crus Bourgeois du Médoc 2003*

## VIGNOBLE

Appellation: A.O.C Haut-Médoc  
Localisation: Macau  
Reprise Propriété: 1982  
1er Millésime: 1984  
Superficie: 9,4 ha  
Age Moyen du Vignoble: 20-25 ans  
Densité de plantation: 6 600 à 10 000 pieds /ha  
Rendement: 45 hl/ha  
Encépagement: 30% Merlot, 70% Cabernet Sauvignon  
Terroir: Graves garonnaises, le solde sur des Graves pyrénéennes.  
Production annuelle: 45 000 bouteilles

## VINIFICATION

Vendange éraflée.  
Les fermentations sont faites en cuves inox thermo régulées durant 6 à 10 jours en fonction des millésimes.  
La cuvaison dure entre 3 et 4 semaines afin d'extraire tout le potentiel qualitatif du terroir.

## ELEVAGE

100% barriques de chêne français, chauffe moyenne, grain fin.  
10 tonneliers différents  
45% bois neuf  
14 à 18 mois d'élevage.  
Le vin est collé et filtré.

## TEMPS DE GARDE

Maturité: 5 à 6 ans  
Le vin pourra ensuite être conservé une bonne dizaine d'années.

Karin et Régis Bernaleau