



CHÂTEAU BRAUDE FELLONNEAU HAUT-MÉDOC MICRO CUVEE

VIGNOBLE

Appellation: *A.O.C Haut-Médoc*

Localisation: *Macau*

Reprise Propriété: *1982*

1er 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 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.

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

Karin et Régis Bernaleau