

CHÂTEAU DE LA BRÈDE

GRAVES BLANC

Au Château de La Brède, le souvenir de Montesquieu est indissociable du véritable vigneron qu'il fut. Depuis 2011, Dominique a repris en fermage les vignes de Montesquieu, en respectant sa volonté avec un esprit de perfection, du respect du terroir et des traditions.



Surface de production	2 ha
Terroir	Graves caillouteuses Sous-sol graves argileuses
Encépagement	40 % Sauvignon blanc, 40 % Sémillon 20 % Muscadelle
Vendanges	Sélectionnée, triée et éraflée
Vinification	Pressurage direct, débourbage, fermentation à basse température
Elevage	9 mois en barriques (chêne français) 100 % barriques neuves sur lies
Potentiel de garde	2 à 5 ans

NOTE DE DÉGUSTATION



Le Château de la Brède blanc est un vin très élégant grâce à sa fraîcheur et sa vivacité. Il présente une belle onctuosité en bouche et offre une palette aromatique fine et très riche : des notes fruitées d'agrumes, caractéristiques du Sauvignon blanc, et des notes "muscatées" d'acacia ou de chèvrefeuille, signature de la Muscadelle.

