

CHÂTEAU DE LA BRÈDE

GRAVES ROUGE

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	4 ha
Terroir	Graves caillouteuses Sous-sol graves argileuses
Encépagement	60 % Cabernet Sauvignon 40 % Merlot
Vendanges	Sélectionnée, triée et éraflée
Vinification	Vinification intégrale en fut de 500L, pigeage, malolactique en barrique.
Elevage	12 mois en barriques neuves (chêne français)
Potentiel de garde	10 à 15 ans

NOTE DE DÉGUSTATION



D'une couleur rouge intense et profonde, le Château de La Brède rouge présente dans sa jeunesse des arômes de fruits noirs bien mûrs auréolés de notes grillées et épicées. La bouche révèle un vin d'une belle charpente, puissant et charnu, qui réclame quelques années de patience pour révéler toute sa générosité et sa gourmandise.

