

L'ESPRIT 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 % Merlot 40 % Cabernet Sauvignon
Vendanges	Sélectionnée, triée et éraflée
Vinification	Vinification traditionnelle en cuves thermorégulées
Elevage	25 % élevés en barriques pendant 12 mois
Potentiel de garde	5 à 10 ans

NOTE DE DÉGUSTATION



Vin charnu et gourmand. Bon équilibre grâce à la fraîcheur préservée et à la maturité des raisins, bouche pleine avec des tannins présents mais déjà tendres. Arômes de fruits rouges et noirs comme le cassis, légères notes vanillées. Une finale avec une bonne longueur, sur le fruit.

