



Happycurien

La promesse des vignerons

CHÂTEAU DE BRAUDE

AOP Haut-Médoc

Cru Bourgeois

> Cépage(s)

35% Merlot - 65% Cabernet
Sauvignon

> Degré d'alcool

13 % Vol.

> Rendement

45 hl/ha

> Age des Vignes

25 ans

> Vinification

Vendange parcellaire. Tri manuel.
Macérations à froid pré-fermen-
taires.

Fermentation alcooliques en
cuves inox thermo régulées suivie
d'une micro-oxygénation.
Fermentation malolactique en
cuves.

Élevage <

Assemblage avant la descente
en barriques. 100% barriques de
chêne français, chauffe moyenne,
grain fin.

8 tonneliers différents, 45% bois
neuf.

Élevage prévu entre 14 et 18
mois.

Accords Culinaires <

Brie de Meaux, Œuf cocotte aux
truffes, Tartare de bœuf

Conservation <

S'apprécie dans sa jeunesse -
Apogée : 8 - 12 ans

Service <

Servir à 16°C - 18°C



75 cl