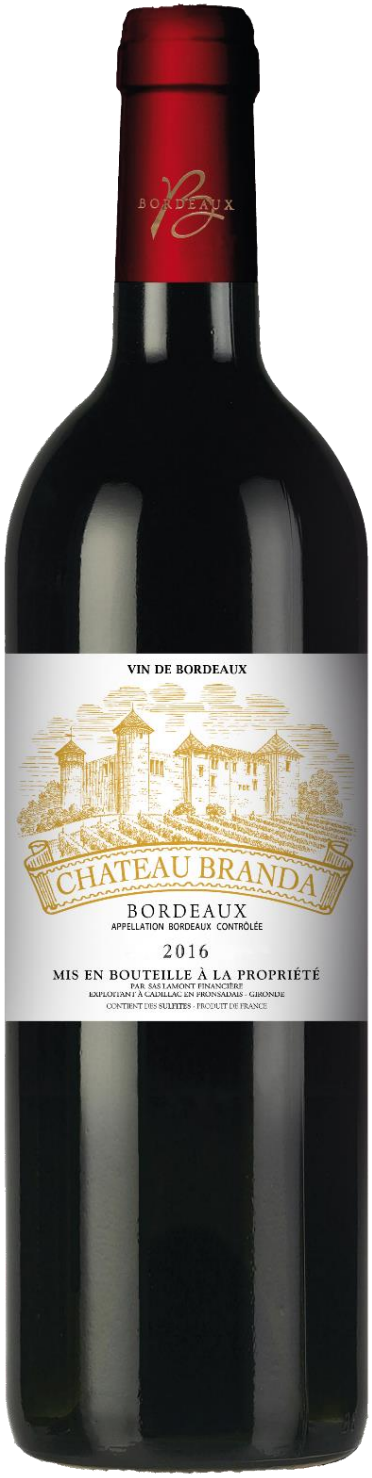
CHÂTEAU BRANDA

AOC Bordeaux

2016



Degré d'alcool : 14% vol.

Assemblage
75% Merlot
25% Cabernet sauvignon

Vignoble
Surface : 20 hectares de vignes.
Sols : argilo-calcaire, sablo-argileux, boulbène sur molasse en pieds de coteaux.
Densité de plantation : 5 000 pieds par hectare.
Age moyen des vignes : 40 ans.

Viticulture
Culture raisonnée dans le respect de la plante et de l'environnement.
Rendement moyen : 51 hectolitres par hectare.

Vinification
Les vendanges sont mécaniques. Il est réalisé une vinification séparée des cépages en cuves inox thermorégulées. Cuvaison longue (25 jours), macération pré-fermentaire de quelques jours à 8°c, fermentation avec remontage et délestage régulier. Assemblage de merlot élevé pendant 9 mois sous bois et de cabernet sauvignon élevé pendant 12 mois en barriques d'un vin.

Notes de dégustation
Belle robe grenat assez légère, limpide et très lumineuse. Le nez est net et engageant, il évoque des parfums de fruits rouges bien mûrs voire confiturés (framboise et fraise), des notes de fruits à noyau (cerise) avec en arrière-plan une dimension florale (pivoine). L'attaque en bouche est ronde et bien parfumée entre des fruits rouges et des baies noires. On trouve aussi quelques tanins un peu saillants sur la finale même si l'ensemble reste équilibré. C'est un style très traditionnel avec une expression classique.

Garde : 5 à 10 ans.

SÉLECTION DU GUIDE DES VINS DVE www.guidedve.com — *83/100*
MÉDAILLE D'ARGENT concours de bordeaux
TASTED 100% BLIND — *88/100*

Médailles et récompenses

Sélection du Guide des Vins DVE : 83/100
Concours de Bordeaux 2018 : Médaille d'argent
Dégustation par Andreas Larsson Meilleur Sommelier du Monde : 88/100