LAMONT
GRANDS VINS DE BORDEAUX

CHÂTEAU BRANDA

2021

AOC *Bordeaux*

Alcohol : 13% vol.

Blending
100% Cabernet Sauvignon

Vineyard
Area: 27 hectares of vineyards.
Soils: Clay-limestone.
Planting Density: 5 000 vines per hectare.
Average Vine Age: 40 years.

Wine growing
Sustainable farming practices.
Average Yield: 51 hectoliters per hectare.
The 2021 vintage was characterized by challenging weather conditions. Fortunately, the end of September and the beginning of October were dry and sunny, which resulted in exceptional Cabernet Sauvignons.

Wine making
Mechanical harvesting took place in mid-October. Vinification occurred in thermoregulated stainless steel tanks, with a maceration period of 25 days. A pre-fermentation maceration at 8°C for a few days was also conducted. Alcoholic fermentation was carried out with regular punching down and pumping over operations. Aging occurred 70% in concrete tanks and 30% in first-wine French oak barrels for 6 months.

Tasting Notes
A deep red color with violet reflections catches the eye. The initial nose offers aromas of fresh fruits, such as blackcurrant and raspberry. On the second nose, subtle notes of spices and brioche enhance the aromatic profile. On the palate, the balance is remarkable, with a texture that is both fleshy and round, supported by exceptional freshness. The finish is elegant and persistent, leaving a lasting impression on the palate.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

Medals and awards
Guide Hachette Des Vins 2024 : 3 stars

LAMONT
GRANDS VINS DE BORDEAUX

CHÂTEAU BRANDA

2021

AOC *Bordeaux*

Degré d'alcool : 13% vol.

Assemblage
100% Cabernet Sauvignon

Vignoble
Surface : 27 hectares de vignes.
Sols : Argilo-calcaire.
Densité de plantation : 5 000 pieds par hectare.
Age moyen des vignes : 40 ans.

Viticulture
Culture raisonnée.
Rendement moyen : 51 hectolitres par hectare.
Le millésime 2021 a été marqué par des conditions climatiques difficiles. Heureusement, la fin du mois de septembre et le début d'octobre ont été secs et ensoleillés, ce qui a permis d'obtenir de magnifiques Cabernets Sauvignons.

Vinification
Les vendanges mécaniques ont eu lieu mi-octobre. La vinification s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées, avec une cuvaison de 25 jours. Une macération pré-fermentaire à 8°C pendant quelques jours a également été effectuée. La fermentation alcoolique a été réalisée avec des opérations de pigeage et de remontage régulières. Un élevage à 70% en cuves en béton et à 30% en barriques de chêne français de premier vin pendant 6 mois.

Notes de dégustation
Une robe rouge profonde aux reflets violets attire l'œil. Le premier nez offre des arômes de fruits frais, comme le cassis et la framboise. Au second nez, des notes subtiles d'épices et de brioches enrichissent la palette aromatique. En bouche, l'équilibre est remarquable, avec une texture à la fois charnue et ronde, soutenue par une fraîcheur exceptionnelle. La finale est élégante et persistante, laissant une impression durable en bouche.

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

Médailles et récompenses
Guide Hachette Des Vins 2024 : 3 étoiles

TEL +33(0)5 57 33 09 68
VIGNOBLES-LAMONT.COM
CONTACT@LAMONTFINANCIERE.FR