



Château Bertrand Braneyre

HAUT-MÉDOC

Cuvée Evelyne – 2009

GRAND VIN DE BORDEAUX



Vignoble surface : 2ha 85a.

Terroir argilo-sablo-calcaire et sablo-calcaire.

Ceps de vignes de 25 ans d'âge moyen.

Encépagement: Merlot 57% et Cabernet Sauvignon 43%.

Rendement 41hl/hectare.

VINIFICATION

Après un tri soigné des raisins à la vigne, les raisins sont égrené puis foulé avant de passer dans les cuves de vinification.

Les cuves sont en acier inoxydable et sont équipées d'un dispositif individuel de maîtrise de températures.

La vinification dure suivant les cépages et les âges des vignes entre 2 et 3 semaines.

Puis les vins macèrent encore dans les cuves à 30 degrés pendant 12 à 20 jours. L'objectif est d'extraire en douceur le meilleur des tanins et de la couleur.

Elevage en barriques:

Les vins sont élevés pendant un an en barriques de bois de chêne dont 2/3 ont déjà eu un vin et 1/3 deux vins.

NOTE DE DEGUSTATION

- Couleur: Rubis foncé brillant.
- Nez: Arômes de cerise bigarreau, de fraise des bois et de réglisse.
- Bouche: Fruitée, onctueuse, où l'on retrouve les saveurs puissantes de fruits rouges bien mûrs, de réglisse et de cannelle. Nuance délicate de boisé fin et léger.
- Fin de bouche très persistante où l'on retrouve le mariage délicat des arômes de fruits rouges et les notes finement vanillées apportées par les tanins du bois.