

Blaye Côtes de Bordeaux rouge
Vin biologique certifié ECOCERT



CARACTÉRISTIQUES DU RAISIN

Pour cette cuvée, produite sur un terroir majoritairement argilo-graveleux, les vignes sont conduites de façon à obtenir une qualité et une concentration optimales.



CARACTÉRISTIQUES DU VIN ET MÉTHODE DE VINIFICATION

Comme les grands bordeaux, le Château LA BRAULTERIE DE PEYRAUD Cuvée Prestige est un vin d'assemblage. Il correspond à une sélection de parcelles qui nous permettent d'obtenir de faibles rendements (40hl / ha) et bénéficie d'un maximum d'attentions afin de récolter le plus tard possible. Le merlot domine, le malbec donne une belle complexité aromatique (note poivrée). La structure générale est soutenue par du cabernet sauvignon. La puissance de ce vin provient de la concentration du raisin mais aussi d'une longue macération, 28 à 30 jours, afin d'extraire un maximum de bons tanins. Cette cuvée bénéficie d'un élevage d'un an en barriques neuves et barriques d'un vin. La mise en bouteilles est réalisée par nos soins.



LES ATOUTS MAJEURS DE CHÂTEAU LA BRAULTERIE DE PEYRAUD CUVÉE PRESTIGE

Ce vin est destiné aux amateurs de vin puissant. C'est un vin de garde qui s'associe aux grands repas.

CONDITIONNEMENT

- Bouteille de 75 cl tradition référence II
- Contre-étiquette (personnalisable)
- Carton de 6 ou 12 bouteilles couchées



www.chateau-la-braulterie.com

