

Blaye Côtes de Bordeaux rouge

Vin biologique certifié ECOCERT



CARACTÉRISTIQUES DU RAISIN

Les raisins qui permettent d'élaborer le Château La Braulterie de Peyraud sont produits en majorité sur des coteaux sud. D'une façon générale, il bénéficie d'un terroir de graves assez chaud, renforcé par un sous-sol argileux. Afin d'obtenir une maturité et une concentration optimales, les raisins sont aérés, protégés biologiquement et sont suivis quotidiennement lorsque le moment de la récolte approche.



CARACTÉRISTIQUES DU VIN ET MÉTHODE DE VINIFICATION

Le Château La Braulterie de Peyraud ne déroge pas à la tradition des Bordeaux, c'est un vin d'assemblage. Vous trouverez dans ce vin un bon équilibre, une finesse des tanins amenée par le merlot et soutenue par le cabernet sauvignon. Issu d'une vinification traditionnelle bordelaise avec des macérations allant jusqu'à 21 jours. Il bénéficie d'un élevage en barriques (de 3 à 5 vins) pendant 1 an, ce qui lui apporte une note légèrement boisée, donnant une belle complexité aromatique. Il est ensuite mis en bouteilles par nos soins.

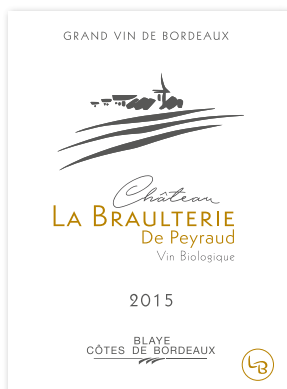


LES ATOUTS MAJEURS DE CHÂTEAU LA BRAULTERIE DE PEYRAUD

Dans la lignée des vins de côtes il intéressera les amateurs de Bordeaux qui aiment les vins fruités, structurés, sans agressivité.

CONDITIONNEMENT

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



www.chateau-la-braulterie.com



Photo : Michael Gaudel


CHATEAU
LA BRAULTERIE