

# CHÂTEAU DE LA BRÈDE



## L'Esprit de la Brède Rouge

« Un vin de Graves rouge soyeux et gourmand.  
Elaboré pour du plaisir au présent ... »

Au château de La Brède, le souvenir de MONTESQUIEU, l'écrivain éclairé des «Lettres persanes» et «De l'Esprit des Lois», est indissociable du véritable vigneron qu'il fut toute sa vie, préoccupé par la mise en valeur de ses vignobles, la réussite de ses vendanges et la vente de son vin réputé.

Aujourd'hui, chez MONTESQUIEU, un vignoble renaît dans le même esprit de perfection, de respect du terroir et des traditions dans ce qu'elles ont de plus efficaces pour produire un vin d'excellence. Admiratif du lieu emblématique dans lequel il s'est investi, Dominique Haverlan pourrait donc dire, comme le baron-philosophe: «Je suis occupé ici à faire du nectar».

### AOC Graves

**Vignoble & Terroir**

Superficie: 4 ha

Rendement: 45 hl/hectare.

Terroir: couche d'épaisseur variable de graves caillouteuses sur sous-sol très profond de graves argileuses qui apportent richesse et concentration au vin.

Climat: climat tempéré permettant d'obtenir une maturité parfaite des raisins.

### Vinification & Elevage:

**Encépagement: Cabernet Sauvignon (60%) & Merlot (40%)**

Vendanges: manuelles en cagettes.

Vinification traditionnelle avec macération de 15 à 20 jours en cuves thermorégulées.

Elevage: 12 mois en fûts de chêne français de 500 L

### Dégustation – Accords Mets & Vins

**Dégustation:** L'Esprit de la Brède rouge est un vin charnu et gourmand. Il offre une bouche bien pleine avec des tanins présents mais déjà tendres. L'équilibre est parfait grâce à une fraîcheur préservée et une maturité idéale des raisins. Sa jeunesse nous donne des arômes de fruits très noirs comme le cassis ainsi que de légères notes torréfiées apportées par l'élevage en fût.

**Accords mets & vins:** ce vin s'accordera avec des plats goûteux et savoureux: gibiers, sauces au vin ou encore volailles cuisinées avec des champignons sauvages. Il sera également parfait l'été en accompagnement de vos grillades, rafraîchi de quelques degrés. En fin de repas beaucoup l'apprécieront aussi sur les fromages affinés.

Service: entre 16 et 18°C. A carafier dans ses jeunes années.

Garde: de 5 à 10 ans.

Vignobles Dominique Haverlan

35 avenue du 8 Mai 1945 - 33 640 PORTETS

Tel: 05.56.67.18.63 - Fax: 05.56.67.52.76

dominique.haverlan@libertysurf.fr - www.chateaudelabrede.fr