

# CHÂTEAU DE LA BRÈDE



## L'Esprit de la Brède Blanc

« Toute la vivacité et l'aromatique des Sauvignon Blanc & Sémillon de Graves dans un flacon. »

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: 2 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: Sauvignon Blanc [55%] Sémillon [45%]

Vendanges: manuelles en cagettes.

Vinification: macération pelliculaire à froid. Fermentation: 20% en fûts de chêne français neufs, 80% en cuves inox thermorégulées. Elevage: 5 mois sur lies fines avec batonnage régulier.

### Dégustation – Accords Mets & Vins

Dégustation: L'Esprit de la Brède blanc 2011 se caractérise par une grande vivacité et une aromatique très fruitée. Le terroir de Graves lui donne cette fraîcheur et cette minéralité en bouche, le Sauvignon ses arômes de pamplemousse et de citron vert et le sémillon son onctuosité.

Accords mets & vins: sa vivacité en fait un vin parfait pour débiter un repas accompagné d'huîtres et de toutes sortes de coquillages ou de crustacés. Plus généralement il accompagnera parfaitement tous les plats de poissons grillés ou en sauce ainsi que les viandes blanches.

Service: entre 9 et 11°C.

Garde: à déguster dès à présent, garde de 2 à 3 ans maximum.

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