



Château Haut-Brignays Médoc

Le Château est une propriété de la famille Richard située à Vertheuil, dans le nord du Médoc. Voisin du Bourdieu-Vertheuil et de Victoria, il est issu de vignes encore assez jeunes, ce qui explique qu'on privilégie ici le fruité et le côté gourmand.

Une macération préfermentaire de 4 à 5 jours à 15°C, permet d'extraire le fruit. Puis la fermentation se déroule aux alentours de 28°C, ce qui favorise le fruit en limitant l'extraction de tannins. Les cuvaisons sont assez courtes et n'excèdent pas une douzaine de jours.

Gourmand, aux tanins frais, notes épicées sur un nez de fruits rouges. Finale vanillée.

Cépage : 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Goût et saveur : Puissant et charpenté

Taux d'alcool : 13,5°

Allergène : Sulfites, Albumine d'oeuf ou lysozyme

À servir entre 16 et 18°C, avec un navarin d'agneau, un filet mignon de porc, un magret de canard ou un cassoulet de fèves. Ses tanins se fondront avec bonheur sur les viandes rouges grillées.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.