

Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc

2023

COULEUR

Rouge

ASSEMBLAGE

50 % Cabernet Sauvignon

35 % Merlot

15 % Petit Verdot

DATE DES VENDANGES

Du 3 septembre au 3 octobre

VENDANGES

Manuelle

TYPE DE VINIFICATION

Macération préfermentaire au froid,
extraction douce parcellaire

ELEVAGE

16 mois, 90% en barriques, 10%
amphores

NOMBRE DE BOUTEILLE

50 000

DEGRÉ ALCOOLIQUE

14,50 %

PH

3,6



HUBERT DE BOÜARD
CONSULTANT & ASSOCIÉS
Viticulture et œnologie