

Château de Budos Fût de chêne AOC Graves Rouge



ŒIL : Grenat profond, subtil et captivant

NEZ : Beaux arômes de cassis et sous-bois, boisé soutenu

BOUCHE : Soyeuse, élégante, travaillée et toute en finesse, équilibre entre tanins opulents et acidité maîtrisée



TERROIR PARTICULIER

3 à 5 H sur des graves argilo-calcaires

CÉPAGE

75% Merlot, 25% Cabernet

RECOLTE

Vendanges mécaniques à maturité optimale

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuverie acier inoxydable thermorégulée

ELEVAGE

Elevages en cuve 6 à 12 mois. Vieillessement en barriques pendant 12 mois (25 % bois neuf, renouvellement annuel partiel)

ACCORD MET ET VIN

Charcuterie, viandes rouges, gibiers, volailles, viandes en sauces, fromages

CONSOMMATION

Servir chambré, à température ambiante. Peut-être décanté

POTENTIEL DE GARDE

10-12 ans

CHATEAU DE
BUDOS
Depuis 1920

SCEA Boireau Persan

RÉGION: Graves et Sauternes

SURFACE: 25H

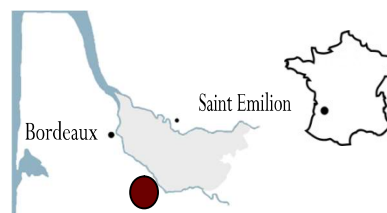
ÂGE VIGNES: 35 ans

TERROIR: Graves et argilo-calcaires

Le Château de Budos est une propriété familiale de 25 ha exploitée depuis 1920 par 4 générations. La petite ferme de l'époque se modernise et commence à faire de la bouteille en 1947. C'est alors qu'elle prend officiellement le nom du château fort voisin construit en 1306 et dont il reste aujourd'hui de fières ruines.

Le Château de Budos situé au Sud de l'appellation des GRAVES produit des vins rouges, blanc secs et liquoreux ainsi que des vins rosés.

La propriété est volontiers ouverte aux visites pour vous faire déguster ses vins et pour partager presque un siècle de viticulture et de savoir-faire : une histoire et un lieu à découvrir.



Château du Budos
 Fût de chêne
 AOC Graves Rouge



EYE: Fleshy garnet colour

NOSE: Beautiful aromas of blackcurrant and undergrowth, intense wooden hints

MOUTH: Elegant, velvety, fined with a good balance of well-rounded tannins and mastered acidity come through



SOIL

3 to 5 H on gravelly soils

GRAPE VARIETY

75% Merlot, 25% Cabernet

HARVEST

Mechanical harvest at optimum maturity

WINE MAKING

Traditional winemaking in temperature-controlled steel vats

AGEING

Aged in French oak barrel for 12 months (new barrels at 25%, annually and partially replaced)

FOOD MATCHING

Cold pork meat, red meat, games, poultry, saucy dishes, cheeses

SERVE

Served at ambient temperature :17-18°C. Can be decanted

AGEING POTENTIAL

10-12 years

CHATEAU DE
BUDOS
Depuis 1920

SCEA Boireau Persan

REGION: Graves et Sauternes

SURFACE: 25H

VINES AGE: 35years old

SOILS: Gravelly and chalky-clay

Chateau de Budos is a family winery of 25 H, guided since 1920 and passed through 4 generations. The small farm at the time got modernised and the family began to sell in bottle in 1947. The winery officially takes the name of the castle "Budoss" built in 1306 in the town named after it, which still remains today in ruins, surrounded by the family's vineyard.

Chateau de Budos, located south of the GRAVES appellation, proudly produces red and rosé wines and diversified along the years by planting white grapes to produce dry and sweet whites.

The winery is open to visits to share almost a century of viticulture and know-how: a history and a place to discover.