

Château Sauman
Emotion
AOC Côtes de Bourg



ŒIL : ce vin sombre grenat aux reflets pourpres

NEZ : d'arômes de fruits noirs et d'épices

BOUCHE : Pleine, généreuse, notes de fruits très mûrs, bel équilibre avec le fruité du Merlot, final long et gourmand



TERROIR PARTICULIER

4 H sur des coteaux sud-sud-ouest

CÉPAGE

70 % Malbec, 30% Merlot

RECOLTE

Vendange mécanique

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuverie béton, éraflage total et foulage, thermorégulation pendant une longue cuvaison de 4 semaines

ELEVAGE

Elevages en cuve béton (intérieur revêtement epoxy) pendant 21 mois

ACCORD MET ET VIN

Jambon de pays, olives marinées, plats relevés au cumin, à la menthe ou à la citronnelle

CONSOMMATION

Servir chambré, à température ambiante fraîche 14-15°C. Peut-être décanté

POTENTIEL DE GARDE

10-12 ans

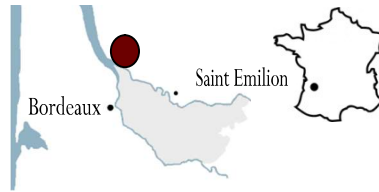


Vignobles BRAUD
RÉGION: Bourg
SURFACE: 25H
ÂGE VIGNES: 35 ans
TERROIR: Argilo-calcaire

Surplombant l'estuaire de la Gironde, le Château Sauman est situé au nord de l'appellation Côtes de Bourg. Son vignoble bénéficie de tous les atouts d'une nature et d'un terroir généreux. Il s'épanouit sur de riches coteaux argilo-calcaires et profite d'un microclimat qui le protège des gelées printanières.

Cette propriété familiale compte 25 hectares de vignes composés uniquement de cépages bordelais : principalement le Merlot et dans une moindre mesure le Cabernet Sauvignon et le Malbec. Depuis plusieurs générations, la famille Braud s'attache à exprimer et à développer toute la typicité des différents cépages. Un savoir-faire en plus qui permet aux vins de développer ainsi leur propre identité au sein des Côtes de Bourg.





Château Sauman
Emotion
AOC Côtes de Bourg



EYE: Dark garnet colour

NOSE: Black fruits aromas and spices

MOUTH: Full, generous, very ripe black fruit aromas, well balanced with fruity merlot scents, long and spicy finish



SOIL

4H on south – southwest slopes

GRAPE VARIETY

70% Malbec, 30% Merlot

HARVEST

Mechanical harvest

WINE MAKING

Traditional winemaking in concrete tanks, complete destemming and crushing, temperature control during the whole vatting (4 weeks)

AGEING

Aged in concrete tanks for 21 months

FOOD MATCHING

Country ham, marinated olives, cumin, mint or lemongrass dishes

SERVE

Served at ambient temperature, slightly softened: 14-15°C

AGEING POTENTIAL

10-12 years



Vignobles BRAUD

REGION: Bourg

SURFACE: 25H

VINES AGES: 35 years old

SOILS: Limestone clay

Overlooking the Gironde estuary, Château Sauman is located to the north of the Côtes de Bourg appellation. Its vineyard benefits from all the assets of a perfect location and a generous terroir. It thrives on rich limestone-clay slopes and benefits from a microclimate that protects it from spring frosts.

This family estate of 25 hectares is made up exclusively with Bordeaux varieties: mainly Merlot and to a lesser extent Cabernet Sauvignon and Malbec. For several generations, the Braud family has worked to express and develop the typicity of the different grape varieties. An additional know-how allows their wines to develop their own identity within the Côtes de Bourg appellation.