

Château Sauman Secret de Sauman Vin de France Rosé



ŒIL : Robe violine charmeuse
NEZ : Bouquet aromatique très intense
BOUCHE : Élégante, fraîche, tout en séduction



TERROIR PARTICULIER

2.5 H sur des coteaux sud-sud-ouest argilo-calcaire

CÉPAGE

100 % Merlot

RECOLTE

Vendange mécanique

VINIFICATION

Eraflage total, extraction des jus en pressurage direct (en pressoir pneumatique), vinification en cuve inox thermo régulée, température bloquée à 16-17°C

ELEVAGE

Elevages sur lies fine en cuve inox pendant 30 jours

ACCORD MET ET VIN

A l'apéritif, grillades aux herbes de Provence, thon grillé aux fines herbes, barbecue mixed grill, plats en sauce, carpaccio de poisson

CONSOMMATION

Servir frais 7-8°C

POTENTIEL DE GARDE

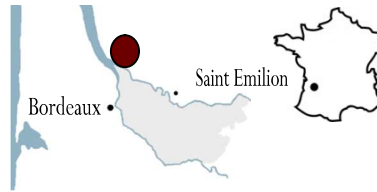
1-2 ans



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
 Secret de Sauman
 Vin de France Rosé



EYE: charming purple robe
NOSE: intense aromatic bouquet
MOUTH: Elegant, fresh, all in seduction



SOIL
 2.5H on south – southwest slopes

GRAPE VARIETY

100% Merlot

HARVEST

Mechanical harvest

WINE MAKING

Complete destemming, pressed and extracted very early, traditional winemaking in steel tanks, temperature blocked around 14°C during fermentation to extend the extraction

AGEING

Matured on fine lees, in steel tanks during 30 days

FOOD MATCHING

Apéritif, grilled meat with Provence herbs, grilled tuna, saucy dishes, salmon carpaccio

SERVE

Served at fresh temperature: 7-8°C

AGEING POTENTIAL

1-2 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.