

## Château Sauman Tradition AOC Côtes de Bourg



**ŒIL :** Couleur rouge rubis  
**NEZ :** Arômes de fruits mûrs  
**BOUCHE :** Rondeur et fruité, palais ample et gourmand, tanins soyeux et fins



### TERROIR PARTICULIER

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

### CÉPAGE

95 % Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

### 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

Charcuterie, viande blanche et rouge légère, salade de saison, plats en sauce, fromages à pâte dure

### CONSUMMATION

Servir chambré, à température ambiante 17-18°C.

### POTENTIEL DE GARDE

7-8 ans

### DISTINCTIONS

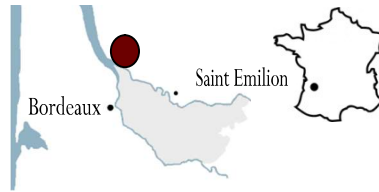
Médaille d'or, Concours de Bordeaux 2015



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 Tradition AOC Côtes de Bourg



**EYE:** Ruby red colour

**NOSE:** Aromas of ripe fruits

**MOUTH:** Roundness and fruit from black Merlot, ample and gourmand palate, silky and fine tannins



**SOIL**

18H on south – southwest slopes

**GRAPE VARIETY**

95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

**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**

Poultry, red meat, mixed salads, cheese

**SERVE**

Served at ambient temperature: 17-18°C

**AGEING POTENTIAL**

7-8 years

**AWARDS**

Gold medal at the Bordeaux wine competition 2015



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.