

CHÂTEAU BRUN LABRIE

BORDEAUX AOP 2015

HISTOIRE

Ce château appartient depuis 3 générations à la famille de Jean-Marie Estève. Le nom du château vient du regroupement du nom Brun où le château se situe et Labrie qui est le nom d'une parcelle de vigne. Jean-Marie Estève est l'une des figures de la cave de Lugon puisqu'il est, depuis plus de 30 ans, le maître de chai de celle-ci.

CLIMATOLOGIE

2015 fut un millésime exceptionnel en qualité et en quantité. En effet toutes les conditions qui font une grande année de vins rouges à Bordeaux étaient parfaitement réunies. L'hiver fut relativement rigoureux, la vigne ne déboussa que vers la mi-avril. Après un mois de mai chaud, sec et ensoleillé la floraison de la vigne advint dans les premiers jours de juin. Juillet 2015 fut chaud et sec et provoqua l'arrêt définitif de la croissance de la vigne avant la véraison. Les mois d'août et septembre suffisamment secs mais sans chaleur excessive entraînèrent une maturation complète des différents cépages. Les vendanges furent précoces. Le beau temps et une maturation idéale ont ainsi donné aux vins rouges le charme et la grâce inimitable des grands bordeaux.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Avec l'aide de notre oenologue conseil Edouard MASSIE, Château Brun Labrie a été assemblé en fonction des origines parcellaires pour donner un réel équilibre au vin. Ce vin a été élevé en cuve inox pendant 6 mois.

DÉGUSTATION

Arômes toastés. Avec des notes de café enrobant les parfums de prune écrasée et de mûres. Belle rondeur avec des tanins élégants et une finale très fraîche.

PROPRIÉTAIRE

Jean-Marie ESTÈVE

TERROIR

Argile, sable
et calcaire

ENCÉPAGEMENT

93% merlot
7% cabernet franc

CULTURE

agriculture raisonnée

SURFACE DU VIGNOBLE

15.76 hectares



Mail : contact@cavedelugon.com
Tél. 05 57 55 80 90
6, rue Louis Pasteur
33240 Lugon-et-l'Île-du-Carnay

WWW.CAVEDELUGON.COM



Le vignoble
de
BORDEAUX