

Château BRUN SAINT-ÉMILION

Propriété familiale depuis 1571

Fiche Technique

Nom : Château BRUN

Appellation : Saint-Émilion

Historique du domaine :

Descendants de l'illustre Famille DECAZES, la famille BRUN est propriétaire depuis 1571, de génération en génération les héritiers assurent dans la plus pure tradition l'élevage d'un grand vin.

Descriptif du terroir et des vignes :

Étalé sur les pentes d'une colline au Nord-Ouest de SAINT-ÉMILION, le vignoble du CHÂTEAU BRUN bénéficie d'un sol argilo-calcaire et d'une exposition plein-sud, cela confère aux vignes un bon drainage naturel ainsi qu'une maturation plus régulière du raisin. D'un seul tenant les différentes parcelles de vigne sont cultivées d'une façon traditionnelle et produisent un raisin de qualité.

Surface de la propriété : 10 ha

Nombre de bouteilles produites : 50 000

Type de sol : Coteau d'argile

Culture : type d'engrais : Organo-minéral

Âge moyen du vignoble : 30 ans

Encépagement : Merlot 80% - Cabernet sauvignon 20%

Densité de plantation : 6 000 pieds par ha

Types de vendanges : Manuelle – table de tri

Vinification : cuve béton traditionnelle avec thermorégulation. Elevage en barriques.

Temps de cuvaison : 18 à 20 jours

Durée de l'élevage : 18 mois en fût de chêne

Mode de collage : Albumine d'œuf

Filtration à la mise : Sur plaque

Maître de Chai : M.Benoît TURBET-DELOF

Œnologue : M.Gilles PAUQUET



CONTACT :

Monsieur BRUN
33330 Saint Christophe des Bardes
Tel. : 05 57 24 77 06
Fax : 05 57 24 78 19
chateaubrun@orange.fr
www.chateau-brun.com

VISITE POSSIBLE DU DOMAINE SUR RENDEZ-VOUS