Château La Bridane
Saint-Julien

Robe grenat très sombre limpide, brillante, et soutenue.
Très beau nez de fruits noirs (cassis, mûre), intense et précis.
La bouche est puissante, concentrée, mais équilibrée.
Les arômes de bouche renvoient aux notes fruitées et s'achève sur une longue finale.
La structure tannique est dense, soyeuse, mais encore un peu austère.
Plaisant dès aujourd'hui ce vin ne commencera à s'apprécier pleinement qu'à partir de 4 ou 5 ans de garde.

HISTOIRE & SITUATION GEOGRAPHIQUE : À la fin de l'ancien régime, la paroisse de Saint Laurent du Médoc avait un curé nommé l'abbé Bridane. Comme souvent à cette époque, dans le clergé séculier, il exerçait une autre activité ; il était meunier.
Son moulin se trouvait sur la commune de Reignac (devenue Saint Julien). C'était le moulin de l'abbé Bridane. Sa trace est restée dans l'histoire locale car c'était un prêtre jureur, favorable aux idées de la révolution.
Ses prises de position politique lui ont permis de continuer à exercer son ministère et son activité minotière.
Le Château La Bridane est une propriété qui enserre pour partie l'ouest de Saint-Julien. Le domaine appartient à Bruno Saintout.

SUPERFICIE : 15 hectares.

NATURE DU SOL : Graves Garonnaises

ENCEPAGEMENT : Cabernet Franc 8 % - Cabernet Sauvignon 46% - Merlot 37% - Petit Verdot 9 %

VENDANGES : Mécaniques

VINIFICATION : Cuves inox et ciment thermo-régulées.

ELEVAGE : 18 mois en barrique avec 30% de bois neuf

NOTATIONS

Médaille d'Or : Vignerons Indépendants
Gilbert et Gaillard : 90
Decanter : 85

JEAN-BAPTISTE AUDY : Tél. 33 (0)5 57 51 62 17 - Fax 33 (0)5 57 51 28 28 - contact@jbaudy.fr - www.jbaudy.fr