



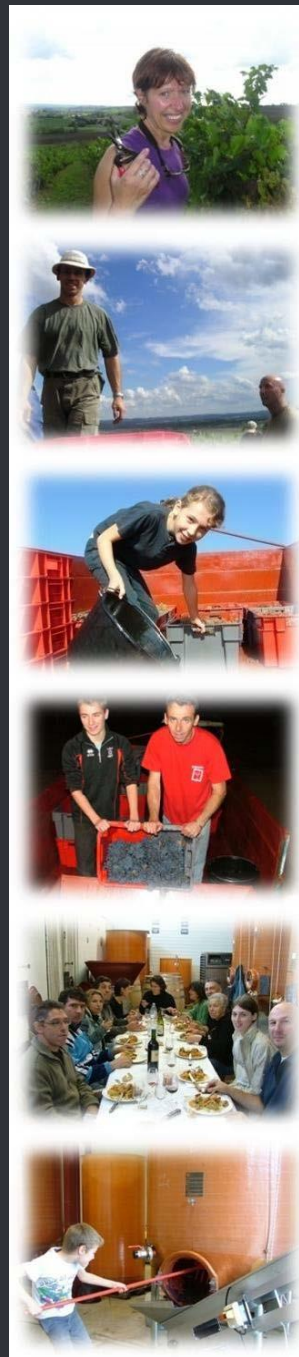
Nicolas LEBRUN, l'enclos des braves
RD 18, à Vertus, 81800 RABASTENS

Tel/Fax : 05 63 40 33 49

Port : 06 08 30 27 81

contact@lenclosdesbraves.com

www.lenclosdesbraves.com



Chantal et Nicolas LEBRUN

Gaillac

depuis 2005...



L'enclos des Braves

Les Gourmands :

Une gamme de vins frais et fruités à déguster avec plaisir et simplicité, comme on déguste une gourmandise...



Les Gourmands Sec : Sauvignon 50%, Loin de l'œil 50%
Fraîcheur et notes d'épices, pour l'apéritif et le fromage.

Les Gourmands Rosé : Braucol 30%, Duras 70%
Fruits rouges et tenue en bouche, plutôt pour le repas.

Les Gourmands Rouge : Duras 70%, Braucol 30%
Régilisse, poivre et fruits à l'eau de vie, sur les grillades.

Les Gourmands Doux : Loin de l'œil 50%, Sauvignon 50% (13 + 100g)
Ananas, fleur blanche, avec de la fraîcheur, apéritif et fromages bleus.

L'enclos :

Ces vins vinifiés et élevés en barriques reflètent la profondeur du terroir de l'enclos. Mêlant puissance et finesse, ils s'adressent aux grands moments de dégustation...



L'enclos Sec : Sauvignon 80%, Loin de l'œil 20%
Floral, minéral, généreux et vivifiant, sur des noix de Saint-Jacques.

L'enclos Rouge : Braucol
Fruits noirs, épices, riche et équilibré, sur un gigot d'agneau.

L'enclos Doux : Loin de l'œil, grains nobles (14 + 160 g) en 50 cl
Oranges confites, abricot, figue, miel, épices; riche et caressant...

BRAVISSIMO :

Braucol
Rendement limité
Argile et calcaire en coteaux
Vinification intégrale en fût de 400 l
Impressionnante, la robe sombre et profonde
Savoureux, le cassis et la mûre
Suave et charnue, la bouche
Intense, la finale
Mama Mia !



Bravissimo : Braucol vieille vigne, vinifié en fût
Cassis, mûre, cacao, tabac, puissant et velouté.
Avec caille, pigeon ou magret aux figues.

Nicolas LEBRUN, l'enclos des braves
RD 18, à Vertus, 81800 RABASTENS

Tel/Fax : 05 63 40 33 49

Port : 06 08 30 27 81

contact@lenclosdesbraves.com

www.lenclosdesbraves.com