



# CHÂTEAU BRANDEAU

CASTILLON  
CÔTES DE BORDEAUX



## Château Brandeau (2016)

*Le Château Brandeau est le premier vin du domaine.*

*Issu de nos parcelles de haut de coteaux et de nos vieux cabernet franc, il offre une expression juste et sans artifice de notre terroir.*

*Fruit noir, fraîcheur et volume.*

## FICHE TECHNIQUE

Cépages .....	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
Surface .....	3 ha
Terroir .....	Côteaux argilo-calcaire exposé plein sud
Culture .....	Certifiée en agriculture biologique depuis 1993
Densité de plantation .....	5000 pieds/hectare
Âge moyen des vignes .....	40 ans
Vendange .....	Manuelle soigneusement triée à la vigne et sur table au chai
Vinification .....	Fermentation en cuve tronconique en chêne, approche naturelle de la vinification avec pour seul ajout un léger sulfitage. Extraction par pigeage régulier et remontage court. Cuvaison 4 semaines.
Élevage .....	12 mois en cuve tronconique en bois
Mise en bouteille ...	Non collé et non filtré
SO <sub>2</sub> total .....	35 mg/l

## CHÂTEAU BRANDEAU

3 bis lieu-dit Brandeau · 33350 Les Salles de Castillon · 06.58.84.71.45 · [www.chateau-brandeau.com](http://www.chateau-brandeau.com)