



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 ₂ 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