



CHÂTEAU BRANDEAU

CASTILLON
CÔTES DE BORDEAUX



Les Dernières Fleurs (2017)

*Vigne allègre, inhibée par les gelées d'avril. Quelques fleurs rescapées donnent des fruits plein d'éclat. Du pep's dans ce jus !
Un canon simple et fringant, assemblage des merlot et cabernet franc de tout le domaine plantés sur une terre argilo-calcaire.
Vin atypique pour millésime singulier à Brandeau.*

FICHE TECHNIQUE

Cépages	80% Merlot 20% Cabernet Franc
Surface	9ha - Ensemble de la propriété
Terroir	Côteaux argilo-calcaire
Culture	Certifiée en agriculture biologique depuis 1993
Densité de plantation	6 hectares à 5000 pieds/ha - 3 hectares à 3330 pieds/ha
Âge moyen des vignes	+/-30ans
Vendange	Manuelle soigneusement triée à la vigne et sur table au chai
Vinification	Fermentation en cuve inox thermo-régulée, approche naturelle de la vinification avec pour seul ajout un léger sulfitage. Légère extraction par pigeage régulier. Cuvaision 10 jours.
Élevage	6 mois en barriques de 500 litres de 1 et 2 vins
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