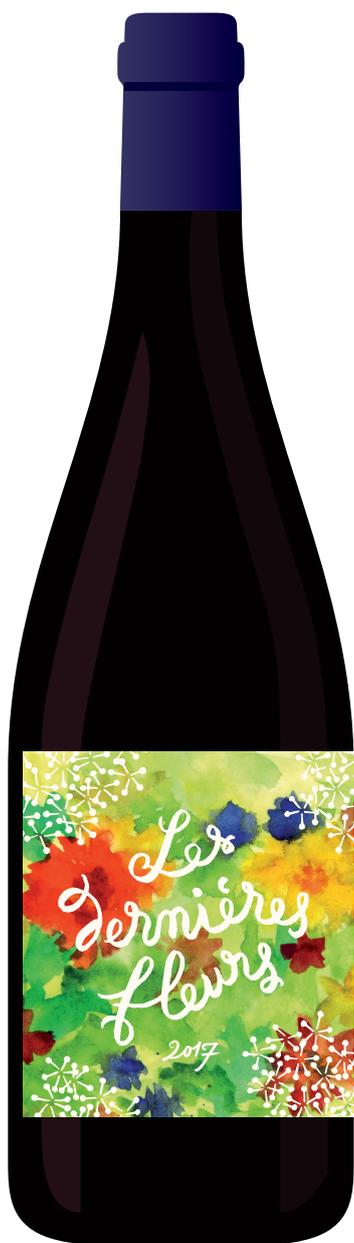




# CHÂTEAU BRANDEAU

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 <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)