

CHATEAU LA BRANDE

CASTILLON
CÔTES DE BORDEAUX



**EXPRESSIF &
MODERNE A LA FOIS**

Ce vin se distingue par sa générosité de fruit...

FICHE TECHNIQUE

PROPRIÉTAIRE / VIGNERON
Famille Todeschini

APPELLATION
Castillon – Côtes de Bordeaux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE
16 hectares en coteaux sud

ALTITUDE
De 15 à 70 mètres

NATURE DES SOLS
Sols Argilo-calcaires sur mollasses du Fronsadais

ENCÉPAGEMENT
67% Merlot – 22% Cabernet Franc – 8% Cabernet Sauvignon –
3% Petit Verdot

AGE DES VIGNES
35 ans

DENSITÉ DE PLANTATION
5000 à 5 500 Pieds par hectare

MÉTHODES CULTURALES
Taille en guyot simple et double, travail du sol et enherbement, amendement organique, ébourgeonnage, effeuillage...
Conduite du vignoble en viticulture écologique selon la Méthode Cousinié.
AUCUNE utilisation d'herbicide, fongicide ni pesticide depuis plus de 10 ans.
En conversion vers l'Agriculture Biologique.

VINIFICATION / ELEVAGE
Vendanges à maturité, par zone parcellaire – Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamique – éraflage – Macération préfermentaire à froid – Vinification douce en cuves inox thermorégulées durant 4 semaines.
Elevage de 10 à 12 mois en barriques de chênes français de 225 et 400 litres.

MISE EN BOUTEILLE
Au Château, 16 à 18 mois après la récolte

PRODUCTION MOYENNE
60 000 bouteilles (premier vin)