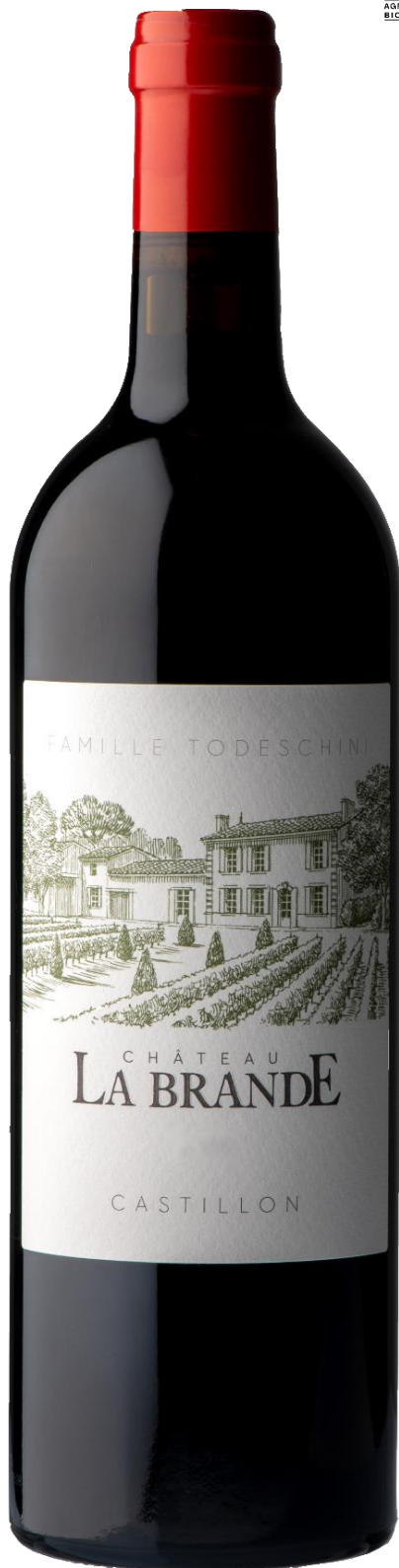


CHÂTEAU  
**LA BRANDÉ**  
CASTILLON

2021



2<sup>EME</sup> ANNEE DE CONVERSION  
EN BIODYNAMIE



**PROPRIÉTAIRE / VIGNERON**

Famille Todeschini

**APELLATION**

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

**ASSEMBLAGE**

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

**AGE DES VIGNES**

40 ans

**DENSITÉ DE PLANTATION**

5000 à 5 500 Pieds par hectare

**MÉTHODES CULTURALES**

Certifié bio et en conversion biodynamique  
Taille en guyot, travail du sol et enherbement, semis de céréales  
inter-rang, fumier et compost, effeuillage.  
Utilisation de 7 préparations en biodynamie

**VINIFICATION / ELEVAGE**

Vendanges à maturité, par zone parcellaire – Tri sélectif sur  
table vibrante et aérodynamique – éraflage – Macération pré-  
fermentaire à froid – Vinification douce en cuves inox  
thermorégulées durant 4 semaines.  
Elevage : 30% cuve inox sans soufre, 10 % en barriques de 400  
litres neuves, 30% barriques de 400 litres d'un vin,  
30% en barriques de 500 litres d'un vin.

**MISE EN BOUTEILLE**

Au Château, 16 à 18 mois après la récolte

**PRODUCTION MOYENNE**

28 000 bouteilles

33 330 SAINT ETIENNE DE LISSE  
00 33 (0)5 57 40 18 23 - contact@chateaumangot.fr



FAMILLE TODESCHINI