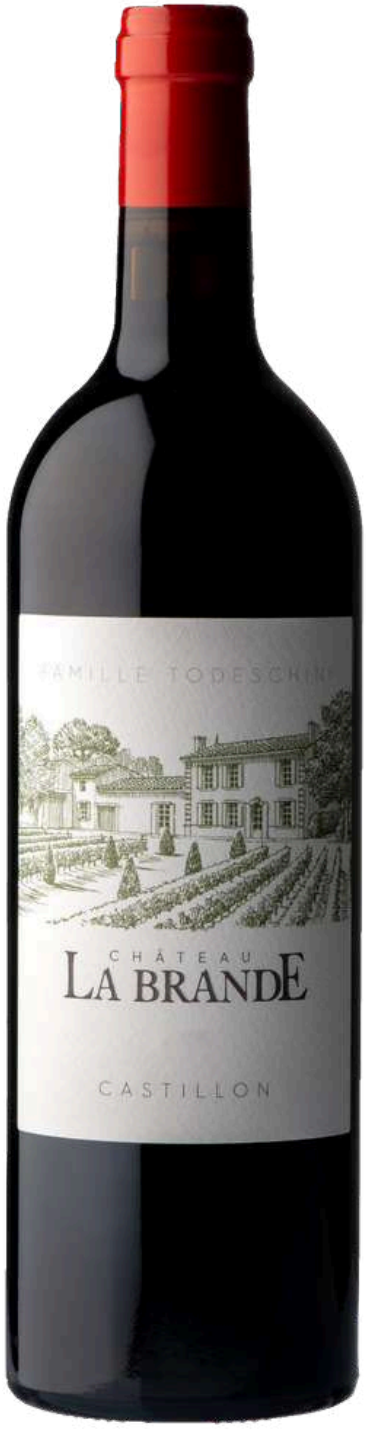
CHATEAU LA BRANDE

2020

CASTILLON - COTES DE BORDEAUX

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



VIGNOBLE

26 hectares d'un seul tenant en coteaux sud de 15 à 78 mètres d'altitude
Moyenne d'âge de nos parcelles : 40 ans

NATURE DES SOLS

Sols Argiles rouge sur silex

MÉTHODES CULTURALES

Certifié en agriculture biologique
Enherbement naturel, semis direct de céréales et légumineuses inter-rang.
5 000 à 5 500 pieds par hectares.

VENDANGES

Vendanges parcellaires à maturité

VINIFICATION

Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamiqe - éraflage
Macération préfermentaire à froid
Vinification douce en cuves inox thermorégulées durant 35 jours

ÉLEVAGE

Entre 10 et 13 mois,

30%	10%	30%	30%
Cuve Inox Sans Soufre	Barrique Neuve	Barrique de 400L d'un vin	Barrique de 400L de deux vins

14.5% VOL | 27 000 bouteilles 900 magnums 40 double-magnums | PH 3,46

contact@chateaumangot.fr

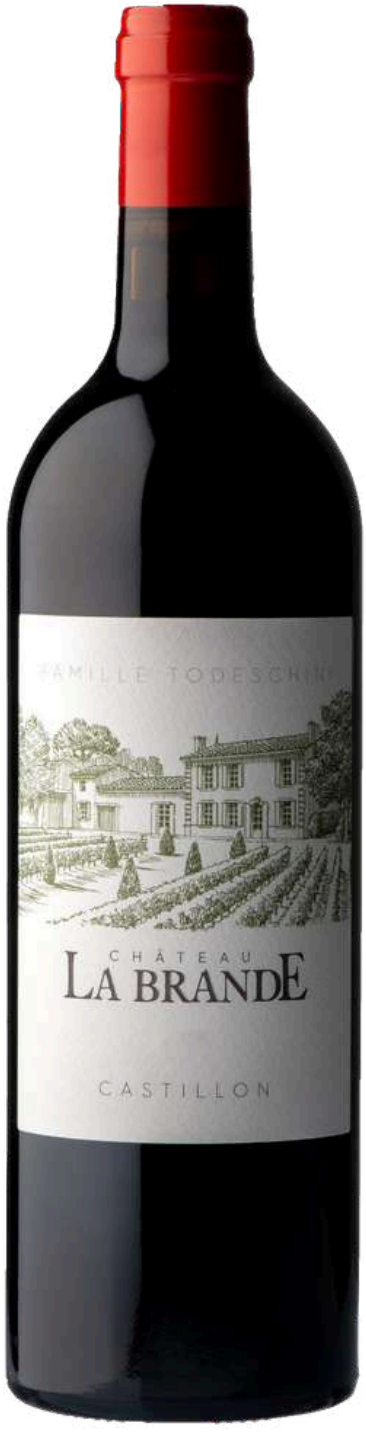
FAMILLE TODESCHINI

CHATEAU LA BRANDE

2021

CASTILLON - COTES DE BORDEAUX

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



VIGNOBLE

26 hectares d'un seul tenant en coteaux sud de 15 à 78 mètres d'altitude
Moyenne d'âge de nos parcelles : 40 ans

NATURE DES SOLS

Sols Argiles rouge sur silex

MÉTHODES CULTURALES

Certifié en agriculture biologique, (2ème année de conversion en biodynamie)
Enherbement naturel, semis direct de céréales
et légumineuses inter-rang.
5 000 à 5 500 pieds par hectares.

VENDANGES

Vendanges parcellaires à maturité
Merlots : du 9 au 21 Septembre, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot du 27 Septembre au 5 Octobre

VINIFICATION

Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamiqe - éraflage
Macération préfermentaire à froid
Vinification douce en cuves inox thermorégulées durant 35 jours

ÉLEVAGE

Entre 10 et 13 mois,

30%	10%	30%	30%
Cuve Inox Sans Soufre	Barrique Neuve	Barrique de 400L d'un vin	Barrique de 400L de deux vins

13% VOL | 11 000 bouteilles 270 magnums 5 double-magnums | PH 3,46

contact@chateaumangot.fr

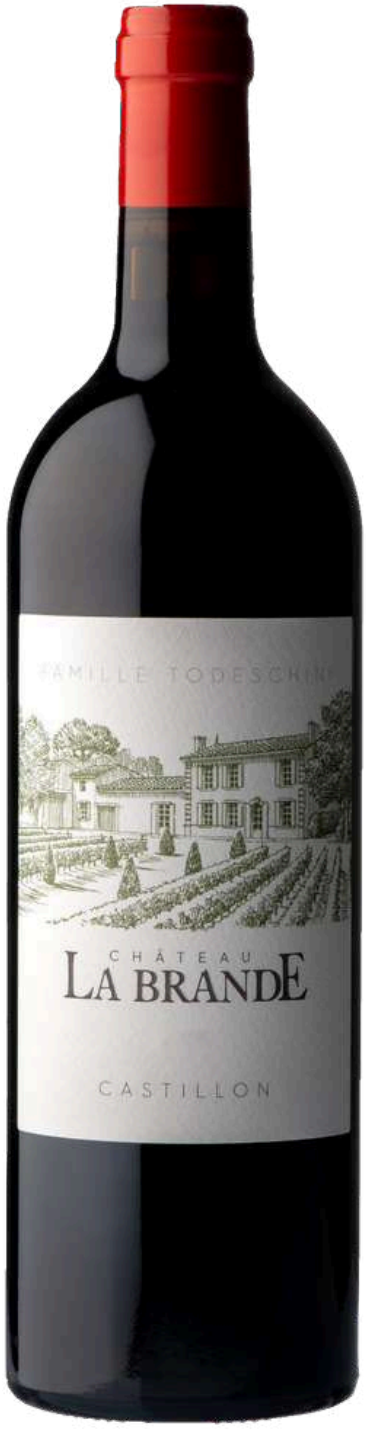
FAMILLE TODESCHINI

CHATEAU LA BRANDE

2022

CASTILLON - COTES DE BORDEAUX

60%	30%	8 %	2 %
Merlot	Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon	Petit Verdot



VIGNOBLE

26 hectares d'un seul tenant en coteaux sud de 15 à 78 mètres d'altitude
Moyenne d'âge de nos parcelles : 40 ans

NATURE DES SOLS

Sols Argiles rouge sur silex

MÉTHODES CULTURALES

Certifié en agriculture biologique,(3ème année de conversion en biodynamie)
Enherbement naturel, semis direct de céréales
et légumineuses inter-rang.
5 000 à 5 500 pieds par hectares.

VENDANGES

Vendanges parcellaires à maturité
Merlots : du 9 au 21 Septembre, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot du 27 Septembre au 5 Octobre

VINIFICATION

Tri sélectif sur table vibrante et aérodynamiqe - éraflage
Macération préfermentaire à froid
Vinification douce en cuves inox thermorégulées durant 35 jours

ÉLEVAGE

Entre 10 et 13 mois,

50%	16.6%	16.6%	16.6%
Cuve Inox Sans Soufre	Barrique Neuve	Barrique de 400L d'un vin	Barrique de 400L de deux vins

14.5% VOL | 22 ,500 bouteilles 800 magnums 50 double-magnums | PH 3,46

contact@chateaumangot.fr

FAMILLE TODESCHINI