

# FT

# Le Marmot LA BRANDE 2024

Tel un « Marmot »,  
Plein de jeunesse et de fougue,  
Ce vin s'exprime en toute liberté.



Issu des terroirs de **Castillon**, où nous cultivons  
**Château La Brande**, son aîné.

Ce millésime **2024** est issu de 2 parcelles :

**50% Merlot** et **50% Cabernet Franc**.

Vendangées respectivement

le **24 Septembre** et **5 octobre**.



Vinification non interventionniste  
en cuve inox, levure indigène,  
pas d'enzymes, ni de bois ...

**" Sans soufre ajouté "**

Mis en bouteille le 29 Janvier 2025

Commercialisé à partir du 1er Avril 2025

Production : 8 000 bouteilles

240 magnums

**Après 6 mois...juste du plaisir en bouteille !!**

**" Du fruit à l'état pur "**