



Tel un « Marmot »,

*Plein de jeunesse et de fougue,
Ce vin s'exprime en toute liberté :*

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

« Du fruit à l'état pur »

Issu des terroirs de **Castillon**,

où nous cultivons **Château La Brande**, son aîné.

Ce millésime **2019** est issu de 2 parcelles :

50% Merlot et 50% Cabernet Franc

vendangées respectivement le **21 et 26 Septembre**.

Nos vignobles étant conduits suivant le cahier des charges de l'Agriculture Biologique depuis plus de 10 ans, nos produits seront certifiés en 2020.

3^{ème} année en conversion depuis 2017 / FR-BIO-01



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

« Sans soufre ajouté »

Karl et Yann Todeschini

Mis en bouteille le 13 Février 2020

Commercialisé le 1er Avril 2020

Production 2019 limitée à 8 200 Bouteilles,

450 Magnums et 18 Jéroboams.