

CHÂTEAU
LA BRANDE
CASTILLON

2019

EN CONVERSION VERS
L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



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

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

Taille en guyot, travail du sol et enherbement, semis de céréales inter-rang, fumier et compost, effeuillage.
Conduite du vignoble en viticulture biologique depuis plus de 10 ans et accompagnement foliaire.
Utilisation de préparation 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

40 000 bouteilles (Premier vin)

