

Domaine:	BRANDEAU (Château)
Nom du vin:	Château Brandeau
Millésime:	2016
Appellation:	Castillon Côtes de Bordeaux
Région géographique:	Bordeaux
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	20% Cabernet Franc 80% Merlot
Teneur en alcool:	13.7%
Teneur en soufre:	35mg/l SO2 TOTAL
Âge des vignes:	Les vignes sont âgées de 40 ans
Sols:	Coteaux argilo-calcaire exposé plein sud
Météo annuelle:	Très joli millésime, météo équilibrée, pression mildiou gérable
A la vigne:	Vigne en gobelet
Vinification:	Les raisins sont issus des hauts de coteaux, les plus mûrs et les plus denses du domaine Ils sont vendangés à la main, trié à la vigne, trié sur table au chai et éraflé puis mis dans des cuves tronconiques en chêne de 5'000l avec un léger sulfitage. La fermentation alcoolique est spontanée avec la présence des levures indigènes. Les macérations durent entre 20 et 25 jours. La fermentation alcoolique se passe aussi en cuve tronconique en chêne. On effectue des pigeages réguliers et des remontages court. Les jus sont laissés tranquilles afin de préserver la finesse et l'élégance au lieu de l'extraction (on parle de vins d'infusions) Le vigneron, essaye, par ce vin, de suivre la trame des Bordeaux. Il travaille le bois dans de grands volumes afin de préserver le fruit et sur de grosses lies pour chercher du gras, préserver l'acidité et assouplir les tanins Ce vin n'est ni collé et ni filtré
Dégustation au nez:	Au nez, on devine la présence de fruits très mûrs sur des notes de cerise mûre
Dégustation en bouche:	En bouche, ce vin est rond, soyeux mais pas très tannique. Ce château Brandeau est une bouteille typique à carafier qui va évoluer dans le courant de la soirée. Prévoyez directement 2 bouteilles :-)
Accords:	Il faut, avec ce vin, un plat à sa hauteur donc nous choisirons une belle viande grillée, une chasse, une volaille rouge ou autre. A vous de voir



Remarques: 5'000 pieds/ha