

Domaine:	Château BRANDEAU
Nom du vin:	Les barriques d'Alice
Millésime:	2016
Appellation:	Castillon Côtes de Bordeaux
Région géographique:	Bordeaux
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	15% Cabernet Franc 85% Merlot
Teneur en soufre:	27mg/l SO2 TOTAL



Âge de la vigne:

Sols: Coteaux argilo-calcaire exposé plein sud

Météo annuelle: Très joli millésime, météo équilibrée, pression mildiou gérable

Vinification: "Les barriques d'Alice" est une sélection minutieuse de petites parcelles élevées 16 mois dans des barriques 500 litres. En 2016, le bois neuf représente un tiers. Le raisin est vendangé 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 courts. 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, fruit noir profond, mûre et notes de tabac. Marqué très légèrement par le bois. En bouche, fluide et dynamique, frais et digeste. Finale sur des arômes de réglisse.

Accords: Plat de charcuterie, viande, fromages

Remarques: 5'000 pieds/ha