

CHATEAU BRANDE-BERGERE

Cuvée O'Byrne

FICHE TECHNIQUE

Nom du vin	Château Brande-Bergère « Cuvée O'Byrne »
Appellation	AOC Bordeaux Supérieur
Situation géographique	au nord de Saint -Emilion
Type de vin	rouge
Propriétaires	Famille DALIBOT

1-CULTURE

Responsable de culture	Thibaud BOULERY
Superficie plantée	8 ha
Nature du sol	silico-graveleux sur fond d'argile
Cépages	Merlot 40% Cabernet franc 35% Cabernet sauvignon 25%
Densité	5000 pieds par hectare
Taille	courte-Guyot double
Effeillage et Vendanges vertes	
Vendanges	manuelles
Ecartement des rangs	1m X 2m
Age moyen	30 ans
Rendement	35 à 40 hl par hectare

2-VINIFICATION ET ELEVAGE

Œnologie	Eric BOISSENOT
Egrappage	total
Vinification	en cuves ciment
Elevage	en barriques de chêne français
Durée	18 mois, dont 12 en barrique

3-MISE EN BOUTEILLE

Mise	au château
Bouteille	bordelaise lourde
Filtration	sur plaque
Nombre	moyenne 20 000

