

CHATEAU BRANDE-BERGERE

Bouteille Tradition

FICHE TECHNIQUE

Nom du vin	Château Brande-Bergère
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
Effeuilage et Vendanges vertes	
Vendanges	manuelles
Ecartement des rangs	1m X 2m
Age moyen	15 ans
Rendement	40 à 45 hl par hectare

2-VINIFICATION ET ELEVAGE

Cœnologue	Eric BOISSENOT
Egrappage	total
Vinification	en cuves ciment
Elevage	en cuves ciment
Durée	15 mois

3-MISE EN BOUTEILLE

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

