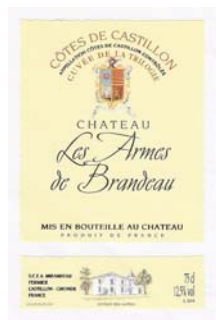


Château Les Armes de Brandeau



A.O.C : *Côtes de Castillon*

Propriétaire : *EARL Les Armes de Brandeau*

Viticultrice : *Nathalie LAURET*

Superficie : 2,61 ha

Production : 123 hl ou 16 400 Blls

Rendement moyen : 49 hl/ha

Age moyens des vignes : 28 ans

Sols / Sous sols : Argilo-calcaires

Cépages : 65% Merlot, 35% Cabernet

Taille : Guyot double

Climat : Océanique

Conduite du vignoble :

Agriculture raisonnée, enherbement 1 rang sur 2, labour 1 rang sur 2, tous types de travaux en vert, amendement organique compensateur

Vinification - Fermentation :

Sélection parcellaire, Vendanges Machine, cuve inox, cuvaison de 25 jours, micro - oxygénation

Elevage :

50% fûts neufs, 50% fûts d'un vin, d'une durée de 12 mois

Note de dégustation :

La robe :

D'un rouge rubis élégant et profond

Au nez :

Intense mélange de prune et de fruits des bois associés à la finesse des épices

En bouche :

Bouquet complexe alliant la douceur et la rondeur du boisé avec la délicatesse et la finesse des fruits rouges confits aux épices.

Accords mets et vins :

Accompagnera avec saveur et délice tous types de viande grillée ou en sauce, ainsi que les gibiers

