

# 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	Cyril TESSIER
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
Effeuvillage et Vendanges vertes	
Vendanges	manuelles
Ecartement des rangs	1m X 2m
Age moyen	30 ans
Rendement	40 à 50 hl par hectare

#### 2-VINIFICATION ET ELEVAGE

Œnologue	Thomas DUCLOS
Egrappage	total
Vinification	en cuves ciment
Elevage	en barriques de chêne français
Durée	24 mois, dont 12 en barrique

#### 3-MISE EN BOUTEILLE

Mise	au château
Bouteille	bordelaise lourde
Filtration	sur plaque
Nombre	moyenne 15 000

