



Château BRANON

PESSAC-LÉOGNAN



Château Branon vin rouge

A.O.C : Pessac - Léognan

Production : 4 000 bouteilles

Surface de la propriété : 6 Ha

Surface en production : 1,5 Ha

Sol : Argilo-graveleux

Encépagement : Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet franc / Malbec - (vignes de 51 ans)

Densité de plantation : 5000 pieds / ha

Culture des sols : Méthode traditionnelle, sans herbicide.

Protection du vignoble : raisonnement écologique global pour la pérennité des sols et de l'environnement.

Vendange : Manuelle, par tris successifs

Cuvier : Cuves inox thermorégulées 79 hl et barriques de vinification intégrale de 500 L.

Age des barriques : Barriques de chêne français neuves.

Elevage : 16 à 18 mois.

Collage : non collé ou collé traditionnellement au blanc d'oeuf selon le millésime.

Directeur : Paul Garcin

Maître de Chai : François Prouteau

Directrice de Culture : Anne-Laurence De Gramont

Propriétaire : Sylviane Garcin-Cathiard