



CHÂTEAU Brethous

CADILLAC
CÔTES DE BORDEAUX 2018



Vin biologique et biodynamie
LA CUVÉE CLASSIQUE
La corpulence tout en velours

Assemblage du 2018 97 % Merlot, 3 % Cabernet Sauvignon
8% de vin élevé en barriques

Surface 15 ha, 20 parcelles de 25 ans en moyenne
Encépagement de l'exploitation 65 % de Merlot, 25 % de Cabernet Franc et 5 % Cabernet Sauvignon, 5% Malbec
Rendement qualitatifs : 30 Hl/ha qui font des vins concentrés
Degré 13 % vol

Terroirs et belle vue source de quiétude Collines argilo-calcaires avec de la grave en surface, dominant la rive droite de la Garonne.

Technique de conduite de la vigne écologique : Depuis 2008, la culture est passée en agriculture biologique et biodynamique. La qualité de la production de la vigne dépend du terroir et surtout de ce que le vigneron en fait. Nous cherchons l'équilibre entre vitalité de la vigne et qualité des raisins, santé humaine et environnementale.

Vinifications traditionnelles soignées

Vendanges entre le 18 Septembre et le 5 octobre 2018.
Les vinifications sont chaque année, repensées pour respecter au mieux les raisins de Château Brethous : équilibre entre fruit et structure, expression de l'authenticité du terroir des Cadillac Côtes de Bordeaux.

Mise en bouteilles en juillet 2020 Cœnologie Conseil : Cécile Féret



Un château familial dynamique Bien campé au milieu des vignes, Château Brethous est une jolie chartreuse du XVIIIème siècle acquise par François et Denise VERDIER en 1963. Depuis 1999, leur fille Cécile gère l'exploitation avec son mari Thierry Mallié. Ils relèvent ensemble le défi de la culture biologique et biodynamique dès 2008, créent de nouveaux vins et développent l'export.

Château Brethous est une jolie propriété familiale à taille humaine où les visiteurs apprécient l'accueil, la sérénité et la beauté des paysages.



Contact : Cécile Mallié Verdier SCEA François Verdier 28 chemin du Jonc
33360 Camblanes
tél : 33 5 56 20 77 76 portable : 33 6 85 73 09 23 www.brethous.com email : chateaubrethous@gmail.com