

# CHATEAU BRILLETTE

## CHATEAU BRILLETTE 2012

Cru Bourgeois

*Famille Flageul, Propriétaire*

**Production :**

**Date de Disponibilité :** à partir de juillet 2014

**Encépagement :**

Merlot 54%, Cabernet Sauvignon 35%, Cabernet Franc 7%,  
Petit Verdot 4 %

**Superficie :** 40 ha

**Terroir :** Graves de Günz (30ha). Argilo-calcaire (10ha)

**Densité de plantationn:** 7 140 à 10 000 pieds/ha

**Age moyen des vignes :** 31 ans

**Rendement :** 35 hl/ha

**Date de récolte :** du 04 au 16 octobre 2012

**Vendanges :** Manuelles et mécaniques

**Vinification :** traditionnelle et douce, sélection intra-parcellaire

**Cuvaison :** 3 semaines à 25°

**Elevage :** 12 mois en barriques renouvelées par tiers, chauffé douce

**Œnologue conseil :** Eric Boissenot

**Directeur Technique :** Hervé Diez

**Conditionnement :** en coffret carton de 06 bouteilles à plat

**Commentaire :**

Jolie souplesse de bouche, équilibre très fin des tanins, subtils parfums de myrtilles et de mûres, sur une finale aux tanins harmonieux pour un profil tout en élégance



GRAND VIN DE BORDEAUX