

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