

# CHATEAU BRILLETTE

## CHATEAU BRILLETTE 2005

*Famille Flageul, Propriétaire*

**Production / production** : 114 000 cols

**Encépagement / grape varieties**:

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

**Superficie / Area** : 40 ha

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

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

**Age moyen des vignes / average age of vines** : 31 ans

**Rendement / yield** : 35 hl/ha

**Date de récolte / dates of harvest** : du 27/09/2005 au 13/10/2005

**Vendanges / harvest** : Manuelles et mécaniques

**Vinification / Winemaking** : traditionnelle et douce, sélection intra-parcellaire / *Traditional*

**Cuvaison / fermentation** : 3 semaines à 25° / *3 weeks to 25°*

**Elevage / Aging**: 12 mois en barriques renouvelées par tiers, chauffée douce / *12 months in oak barrels, 30% new barrels*

**Œnologue conseil / Winemaker** : Eric Boissenot

**Directeur Technique / Estate Manager** : Hervé Diez

**Conditionnement / packing** : en coffret carton de 06 bouteilles à plat ou en caisse bois de 06 bouteilles à la demande avec supplément / *box of 6 bottles flat or case of 06 bottles with extra.*

**Note de dégustation / Tasting note** :

Le vin livre une expression aromatique finement épicée. Une chair dense et profonde pleine d'éclat : voici un vin au profil musclé, tendu par les cabernets et les merlots très murs de ce millésime.

*Complex aromas of blackberry, strawberry, toast and smoked wood. It is first gentle on the palate and becomes round and intense. A long and expressive finish is aromatic and powerful with hints of fruit and vanilla and complex tannins.*



LE CERCLE  
DE GRANDS VINS DE BORDEAUX

GRAND VIN DE BORDEAUX