

# CHATEAU BRILLETTE

## CHATEAU BRILLETTE 2006

*Famille Flageul, Propriétaire*

**Production / Production :** 104 000 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 20/09/2006 au 06/10/2006

**Vendanges / Harvest :** Manuelles et mécaniques / *By hand and mechanical*

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

**Cuvaison / Fermentation :** 3 semaines à 25°

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

**Œnologue conseil / Winemaker :** Eric Boissenot

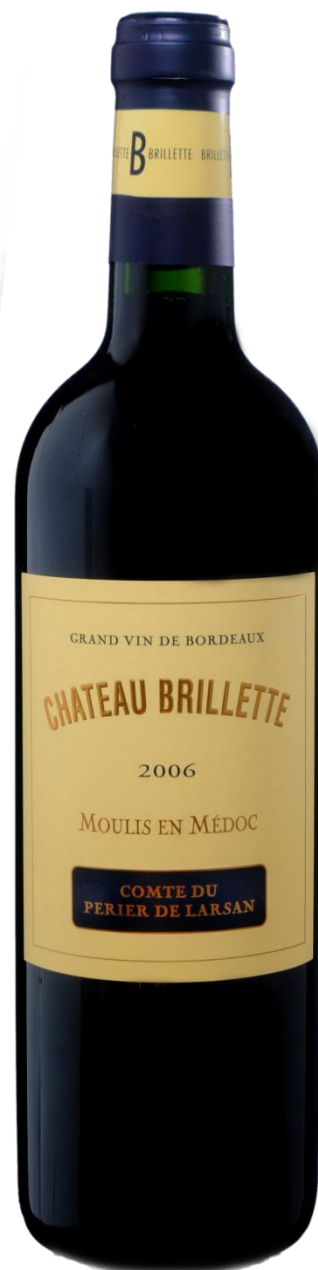
**Directeur Technique / Estate Manager :** Hervé Diez

**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 :**

Un nez intense et frais, des fruits mûrs, de la fraîcheur malgré quelques  
légères notes d'évolutions. C'est un vin ferme qui ne manque ni de volume  
ni de puissance et s'exprime très bien en ce moment.

*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 powerfull  
with hints of fruit and vanilla and complex tannins.*



LE CERCLE  
DE GRANDS VINS DE BORDEAUX

GRAND VIN DE BORDEAUX