

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

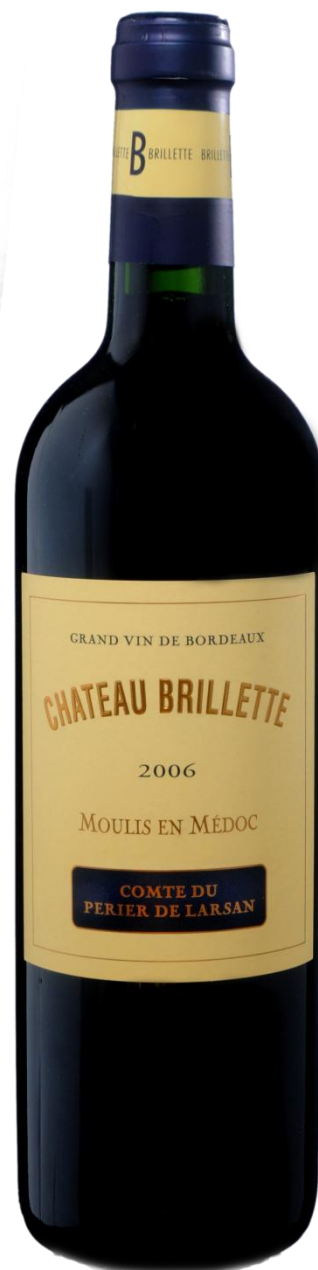
Directeur Technique / Estate Manager : Hervé Diez

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