

CHATEAU BRILLETTE

CHATEAU BRILLETTE 2008

Cru Bourgeois

Famille Flageul, Propriétaire

Production / Production : 69 000 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 06/10/2008 au 18/10/2008

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

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

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 / Winemaking : 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 6 bottles with extra*

Commentaire :

Le vin est doté d'une matière pas très concentrée mais avec une belle trame serrée, avec de la droiture et de l'équilibre. Un vin qui s'exprime bien, ouvert et séduisant.

Ripe fruit with precision and depth, a superb, smooth, savoury Brillette. Powerful and very well-balanced, this vintage brings together the delicateness of a Margaux with the complexity of a Saint Julien.



CB
CRU
BOURGEOIS

LE CERCLE
DE GRANDS VINS DE BORDEAUX

GRAND VIN DE BORDEAUX