

CHATEAU BRILLETTE

CHATEAU BRILLETTE 2009

Cru Bourgeois

Famille Flageul, Propriétaire

Production / Production : 103 000 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 :

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

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

Cuvaison / Fermentation : 3 semaines à 25°

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

Œnologue conseil / Winemaking : Eric Boissenot

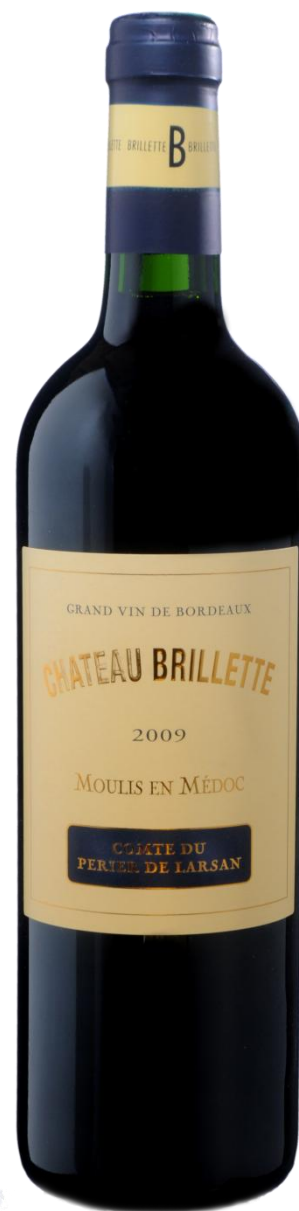
Directeur Technique / Estate manager : Hervé Diez

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*

Note de dégustation / Tasting note :

Il confirme son très haut niveau et son caractère exceptionnel, avec des notes d'élevage marqué mais de très bonne qualité et une bouche gourmande aux tanins très charnus.

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.



GRAND VIN DE BORDEAUX