

CHATEAU BRILLETTE

CHATEAU BRILLETTE 2010

Cru Bourgeois

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 30 septembre au 21 octobre
2010

Vendanges / Harvest : Manuelles et mécaniques / *by Hand and
mechanical*

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

Cuaison / Fermentation : 3 semaines à 25°

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

Oenologue conseil / Winemaking : Eric Boissenot

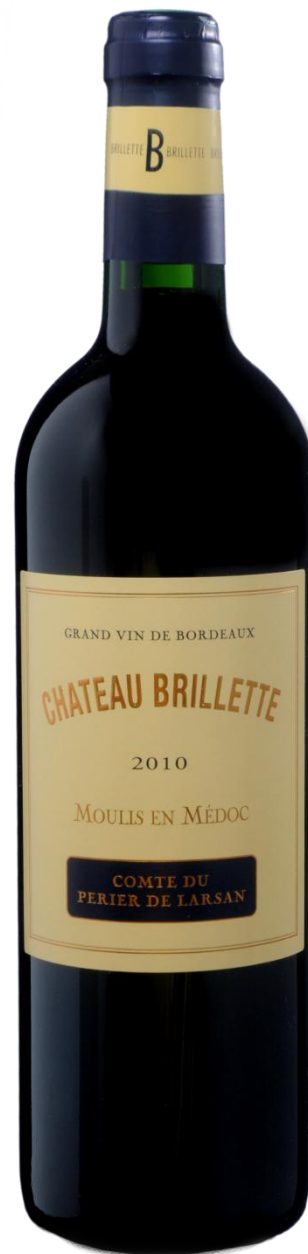
Directeur Technique / Estate Manager : Hervé Diez

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 millésime 2010 offre un vin d'une grande sensualité avec des tanins au
toucher très velouté et une expression aromatique très puissante de fruit noirs. Il
garde également beaucoup de réserve grâce à sa puissance et sa longueur, une
grande réussite.

*An elegant and harmonious vintage, the 2010 is marked by a deeper red hue
than that which is characteristic of Chateau Brillette. Its nose is complex, with
notes of fruit, mocha, cocoa and flowers. Perfectly balanced, it is fresh, long,
precise and intense on the palate.*



CB
CRU
BOURGEOIS

LE CERCLE
DE GRANDS VINS DE BORDEAUX

GRAND VIN DE BORDEAUX