

CHATEAU BRILLETTE

CHATEAU BRILLETTE 2011

Cru Bourgeois

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 12 au 24 Septembre 2011

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

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 6 bottles with extra*

Note de dégustation / Tasting Note :

Jolie souplesse de bouche, équilibre très fin des tanins, subtils parfums de myrtilles et de mûres, sur une finale aux tanins harmonieux pour un profil tout en élégance.

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