

# CHATEAU BRILLETTE

## HAUT BRILLETTE 2011

*Famille Flageul, Propriétaire*

**Production / Production :** 34 000 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 04 au 16 octobre 2012

**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 :** barriques et cuves / *barres and vats*

**Œnologue conseil / Winemaker :** Eric Boissenot

**Directeur Technique / Estate Management :** Hervé Diez

**Conditionnement / Packing :** en coffret carton de 06 bouteilles à plat / *Box of 6 bottles flat*

**Note de dégustation / Tasting note :**

Une couleur pourpre et limpide. Le nez révèle des arômes de fruits rouges typiques des grands merlots. En bouche, la finesse de ce vin révèle un équilibre parfait. Un vin à boire jeune, sur son fruit, qui joue la fraîcheur et la séduction immédiate.

*The second wine Brillette has a great personality, mainly marked by fruit, with soft tannins and silky. A true wine enjoyment.*



LE CERCLE  
DE GRANDS VINS DE BORDEAUX

GRAND VIN DE BORDEAUX