

CHATEAU BRILLETTE

HAUT BRILLETTE 2012

Famille Flageul, Propriétaire

Production / Production : 39 000 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*

Cuaison / 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