

CHATEAU BRILLETTE

CHATEAU BRILLETTE 2007

Famille Flageul, Propriétaire

Production / Production : 78 000 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 27/09/2007 au 12/10/2007

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 / Winemaker : Eric Boissenot

Directeur Technique / Estate Manager : Hervé Diez

Conditionnement / Packing : en coffret carton de 06 bouteilles à plat ou en caisse bois de 6 bouteilles à la demande avec supplément / *box of 6 bottles flat or cases of 6 bottles with extra*

Note de dégustation / Tasting Note :

Bouquet très agréable dominé encore par un élevage bien maîtrisé, le vin est construit sur une bouche puissante pour le millésime et tout en rondeur.

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.



LE CERCLE
DE GRANDS VINS DE BORDEAUX

GRAND VIN DE BORDEAUX