

# CHATEAU BRILLETTE

## CHATEAU BRILLETTE 1982

### VIGNOBLE

Superficie, Sol et sous-sol  
40 hectares, Sols bruns sablo-graveleux  
(Terrasse 3, support des terroirs de référence de l'AOC).  
Sous-sol de Marnes et argiles, entrecoupées de niveaux  
lenticulaires de calcaires.

Densité de plantation  
7142 pieds/ha

Encépagement : 48% Merlot, 40% Cabernet sauvignon,  
9% Cabernet franc, 3% Petit verdot avec un âge  
moyen des vignes de 30 ans.

Conduite du vignoble  
Taille en Guyot double  
Entretien des sols : 25 ha labours traditionnels, 15 ha enherbés

### VINIFICATION SET ELEVAGE

Cuvier  
Cuves inox thermo-régulées

Fermentation  
Macérations préfermentaires : 7 jours à 8°C  
Durée de la fermentation alcoolique : 8 à 10 jours  
Températures : 28 à 30°C  
Mode d'extraction : Remontages, quelques délestages  
Durée de cuvaison : 4 à 5 semaines  
Pressurage : Pressoir pneumatique  
Fermentations malo-lactiques en cuves pour les  
vins de goutte, en barriques pour les presses.

Elevage  
12 mois, en barriques de chêne français, dont 30% de  
barriques neuves. Soutirages tous les 3 mois.

### Commentaire de dégustation

Nez surprenant de fraîcheur, avec des notes très élégantes de  
cerise relevées de senteurs mentholées, résiniques. Bouche  
savoureuse, dans laquelle on retrouve les notes de fraîcheur du  
nez. Un vin basé sur l'élégance, et la finesse.

