

CHATEAU BRILLETTE

CHATEAU BRILLETTE 1998

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

VINIFICATIONSET 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
Très belle couleur profonde d'un rouge soutenu.
Nez fin et complexe avec des notes de grillé, d'épices et de
violette. Palais rond, ample, avec une attaque moelleuse,
qu'affine des tanins typés et de bonne garde.

