

CHATEAU BRILLETTE

CHATEAU BRILLETTE 2001

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

Belle couleur cerise profonde. Fruité au nez avec des notes de
fruits rouges, vanille et boisé fondu. Attaque puissante et
soyeuse avec un très bon développement aromatique en milieu
de bouche. Ferme par la suite avec des tanins vigoureux et
veloutés. Finale sur des notes de cassis mûr et des notes de
liqueur de café.

