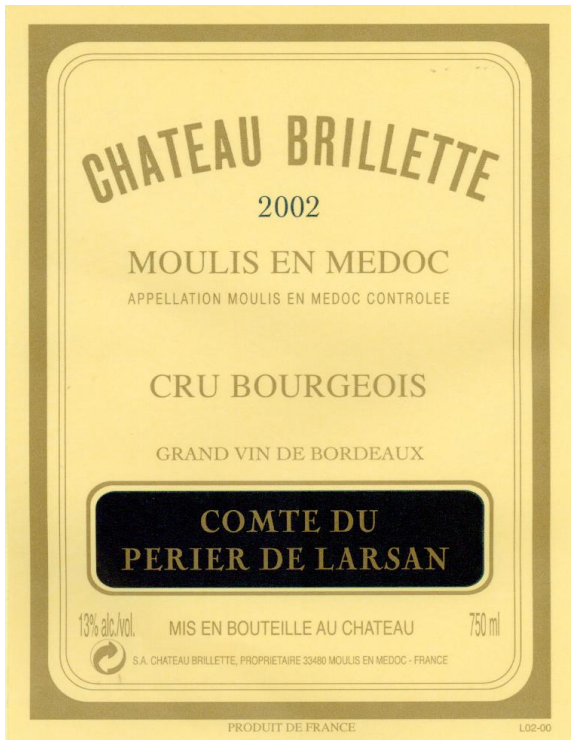


# CHATEAU BRILLETTE

## CHATEAU BRILLETTE 2002



### 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 rouge sombre. Nez délicat et aromatique,  
avec des notes de cassis, ainsi que de pruneau et de fruits  
confits. En bouche, l'attaque est souple et puissante. Très belle  
expression aromatique avec des notes de griotte, de vanille et  
d'épices. Le palais se développe avec élégance sur un fruité  
soutenu par un boisé léger et des tanins soyeux. Finale longue  
et ample, avec une pointe de fraîcheur permettant à ce vin  
d'être d'une longue garde.