

CHATEAU BRILLETTE

CHATEAU BRILLETTE 2003



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
Belle couleur rubis intense. Le nez est gourmand, alliant aux
notes de fruits rouges un léger boisé vanillé. L'attaque est
puissante et soyeuse. En milieu de bouche se révèlent des
notes fruitées qui persistent sur une finale d'une belle
longueur.