

# CHATEAU BRILLETTE

## CHATEAU BRILLETTE 2004

### 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

### VINIFICATIONS ET 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  
De robe sombre, le château Brillette 2004 se révèle suave et  
délicat, avec un beau milieu de bouche, sur des arômes élégant de  
mûre et de vanille.

