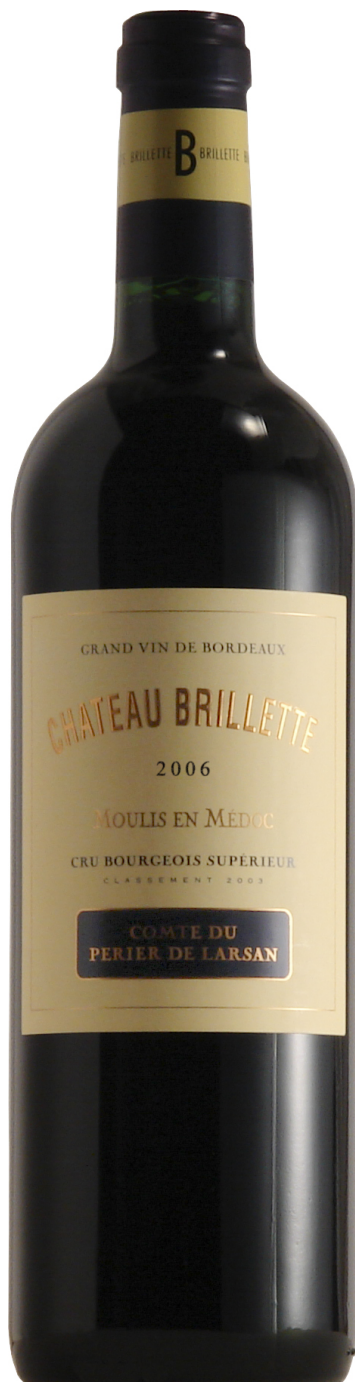


CHATEAU BRILLETTE



CHATEAU BRILLETTE 2006

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
Brillette 2006 se caractérise par beaucoup de fruité, beaucoup
de fraîcheur, des tanins doux et soyeux, et un bel équilibre en
bouche.