

CHATEAU BRILLETTE

BRIN DE BRILLETTE 2018



Né de la volonté de sortir des sentiers battus, « Brin de Brillette » se déguste entre copains. Charnu et juteux « Brin de Brillette » compte bien bousculer les codes !

Assemblage et Terroir de cette cuvée : 3 ha de Cabernet sauvignon (56%) et de Merlot (44%) tronent en majesté sur une croupe de Grave de Gûnz. Ces parcelles sont cultivées de manière traditionnelles, avec le minimum d'intrant, en respectant la faune et la flore qui composent ce territoire.

Rendement : 34 hl / ha

Date de récolte : du 20 sept au 10 oct 2018

Vinification: fermentation traditionnelle et douce pour respecter le fruit et une cuvaison de 12 jours afin d'extraire les meilleurs composés phénoliques et autres substances aromatiques qui donneront la longueur à ce vin.

Élevage : 6 mois en barriques d'un an, pour laisser les phénomènes de transfert d'oxygène se faire en douceur. La fin de l'élevage se fait en cuve avec collage fait à partir d'amidon de pomme de terre.

Empreinte Carbone : Un packaging 100% écoconçu, ultraléger, bouteille allégée, bouchon raccourci, papier à base de foin, encre à l'eau et aux pigments végétaux, capsule en cire de colza.

L'objectif 100% recyclé, 100% recyclable !

Production : 12000 bouteilles

Propriétaire : Famille Flageul

Œnologue conseil : Eric Boissenot

Directrice : Lucile Dijkstra

Anecdote :

La chouette remasterisée sur l'étiquette, est notre petite chouette chevêche qui vient nicher tous les ans dans le cabanon en pierre au milieu des vignes. En été, passez au lever du soleil devant le Château Brillette, regardez vers l'Est et sur le toit du cabanon vous l'apercevrez sûrement !



GRAND VIN DE BORDEAUX