



CHATEAU BISTON-BRILLETTE

MILLESIME 2002

Fin d'été salubre pour ce joli millésime produit en petite quantité avec une réussite particulière du cabernet sauvignon.

Robe rubis, arômes très purs de fruits rouges et de raisins frais. Bouche dense, ronde, suave, riche et distinguée.

Robe rubis, nez de fruits rouges. Bouche suave et distinguée. Bonne évolution en bouteille. A boire maintenant.

GUIDE HACHETTE DES VINS 2006

Ce 2002 est agréable par son bouquet de fruits mûrs et d'épices, comme par son côté charnu. Toutefois, sa richesse et sa structure volumineuse suggèrent de l'attendre deux ou trois ans.

LE GUIDE DU VIGNOBLE BORDELAIS (Edition 33 sur vin)

Belle teinte rubis foncé aux reflets violines. Robe brillante et nette. Nez complexe et intense, pas encore très développé. A l'agitation se développent des arômes de fruits noirs (cassis, myrtille, prunelle) très légèrement réglissés, associés à des touches grillées, l'ensemble soutenu par une fine note épicée (cannelle vanille). Bonne attaque aromatique en cours d'évolution. La structure est belle sans pour cela être massive, avec des tanins savoureux qui remplissent bien la bouche et qui demandent à se fondre. Après aération on retrouve en bouche les fruits sauvages du nez accompagnés de nuances toastés et épicés. Bon équilibre. Finale nette, savoureuse, se terminant sur des notes délicates (vanille) preuve d'un bel élevage. Bon vin. Une jolie bouteille en perspective.

LE PETIT FUTE GIRONDE 2005/2006

Robe grenat sombre, reflets noirs. Nez encore jeune où nous devinons des notes toastées, épicées, cerise glacée, groseille, menthe. La bouche est charnue, fine et équilibrée. Les tanins sont granuleux, charmeurs.

LE GUIDE DES MEILLEURS VINS A PETIT PRIX 2005

Parfaitement élaboré avec une matière de très belle facture et une belle concentration de fruit. L'élevage est fin et la bouche racée avec des notes de fruits noirs. Belle expression en finale avec des tanins civilisés. Un excellent moulis à garder en cave deux ou trois ans

LE POINT (Millésime 2002), avril 2003

Un classique jamais décevant, Jean Paul et Serge Barbarin proposent un vin toujours éclatant où le fruit domine. Nez puissant de cassis et de violette, bouche dense, onctueuse, riche en tanins friands, veloutés, qui portent les saveurs très longtemps en bouche.