



CHATEAU BISTON-BRILLETTE

MOULIS

APPELLATION MOULIS CONTROLEE
CRU BOURGEOIS SUPERIEUR

MILLESIME 2004

Printemps tardif, marqué par un développement rapide et homogène de la végétation dès la fin du mois de mai. Maturité lente et régulière durant l'été, fin de saison superbe permettant d'attendre les premiers jours d'octobre pour la vendange. Rigueur dans la tenue du vignoble et sélections au cuvier pour obtenir un vin de belle facture.

Robe éclatante grenat brillant. Nez grillé, minéral qui évolue sur des notes fruitées et florales. Bonne finale sur des notes fruitées et camphrées. Beau vin, fin et racé. Beau millésime, classique, racé, élancé, dans la lignée du 1996. A boire maintenant. Garde 15/20 ans

Guide Hachette des vins 2008

Fidèle à sa tradition, ce cru propose un vin conciliant la finesse et une bonne ampleur. Sa complexité aromatique (fruits noirs et toasté) et sa souplesse lui donnent un côté très plaisant. A boire dès maintenant, sur une alose grillée par exemple.

Le petit futé Gironde 2008

Robe grenat intense. Nez fin, dominante de pain grillé, et de cerises. Bouche épicée et exotique. Notes de fruits mûrs, voire de havane. Élégant, ample et équilibré. Belle persistance.

Guide Gault&Millau Vin 2008

Le 2004 est abrupt en finale mais plein de fraîcheur. Il est dans une phase de retranchement normal et retrouvera d'ici un ou deux ans bien plus de volume. Rendez-vous est pris.

Decanter, juillet 2007

Cassis, fruit très mûr. Plein, serré et puissant, mais demande à vieillir. Finale longue, parfumée et élégante.

Guide Gilbert & Gaillard Edition 2008.

Robe rouge assez soutenu. Nez de fruits rouges et noirs, net, avec en arrière plan des notes boisées et chocolatées. En bouche une jolie texture, des tanins soyeux et une personnalité aromatique plaisante. Un millésime harmonieux.

Le guide les meilleurs vins à petits prix 2008

Notes torréfiées au nez et en bouche avec une matière assez pleine, mais aujourd'hui encore fortement marqué par son élevage. Le vin demande à se fondre et à trouver son équilibre sur les deux prochaines années. Mais ce bon classique de l'appellation fera une excellente bouteille.

Le guide d'achat le Monde Vin, juin 2005

Vrai moulis charnu et immédiatement savoureux, avec des tannins enrobés et non dénués de finesse.