



CHATEAU BISTON-BRILLETTE

MOULIS

Fiche technique



Superficie : 26 Hectares

Production : 100/120000 bouteilles Château Biston-Brillette

Terroir : graves et argilo-calcaire

Encépagement : cabernet sauvignon 50%, merlot 50%

Densité plantation : 9000 & 6600 pieds/Ha

Age moyen : 20 ans

Rendement : 50 Hl/Ha

Vendange : mécanique et manuelle, éraflée en totalité.

Vinification : sélections parcellaires vinifiées en cuves inox thermo régulées. 15 à 25 jours de cuvaison entre 22 et 28°C.

Elevage : 20 mois. Assemblage sans filtration 3 mois après la vendange. 12 mois de vieillissement en fûts renouvelés par tiers pour chaque récolte. Puis collage et mise en bouteille au château.

Propriétaire : Famille Barbarin

Maître de chai : Jean Paul Barbarin

Oenologue conseil : Eric Boissenot