



CHATEAU BISTON-BRILLETTE

MOULIS



Présentation du vignoble

Vinification

Conseil de conservation de nos vins

Les Millésimes

La table et le vin

L'avis des professionnels

Présentation du vignoble

L'origine du Château Biston-Brillette remonte au début du XIXe siècle, lorsque M. Biston, propriétaire de quelques hectares de vignes sur la commune de Moulis, décide d'associer son nom au lieu dit Brillette, afin de personnaliser sa production. Le domaine, qui comptera jusqu'à 30 hectares de vignes dans les années 1860, sera ravagé par le Phylloxera quelques années plus tard puis changera de propriétaires à plusieurs reprises, jusqu'en 1930 où, pour cause de succession, le vignoble est vendu séparément des terres et du château. M. Lagarde se porte acquéreur des 5 hectares de vignes que comptait alors le domaine. Depuis 1963, le vignoble est entre les mains de son successeur M. Michel Barbarin et ses deux fils Jean-Paul et Serge.

La propriété compte aujourd'hui 26 hectares de vignes en appellation Moulis produisant en moyenne 130 tonnes.

Le terroir du vignoble, constitué de sols graveleux pour moitié, est complété de terrains argilo-calcaires. Cette diversité allie la finesse et le bouquet des vins de graves au corps et la puissance que procurent aux vins les terres argilo-calcaires.

L'encépagement typiquement médocain se compose de :

- 50 % de cabernets sauvignons.
- 50 % de merlots.

Vinification

La vinification traditionnelle se déroule avec tout d'abord une attention particulière portée à l'état de la vendange effectuée au maximum de la maturité du raisin. Celui-ci est totalement éraflé avant macération en cuves, sous contrôle thermique. Ce n'est qu'au bout de 2 à 3 semaines que le vin nouveau est tiré, ayant ainsi acquis sa structure et sa couleur.



CHATEAU BISTON-BRILLETTE

MOULIS



Vinification

L'élevage va permettre au vin de s'affiner et lui conférer ses aptitudes au vieillissement. Dans les 3 mois après la récolte, nos vins sont assemblés puis déposés en fûts de chêne, dont 25 à 40 % sont renouvelés tous les ans.

12 mois de barrique sont nécessaires à la maturation. Les soutirages réguliers permettent l'épanouissement. On procède ensuite à la clarification ou collage et un dernier soutirage est effectué avant la mise en bouteilles à la propriété.

Conseil de conservation de nos vins

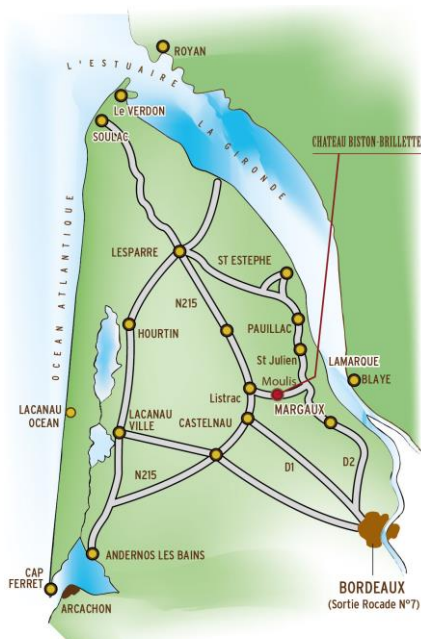
Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10 à 15°C de température) avec une hygrométrie atteignant 70 à 80% et à l'abri de la lumière.

Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après le transport. Décantez tous vos vins : 1 à 2 heures avant dégustation pour les plus jeunes, ½ heure à 1 heure pour les plus vieux. Servez-les entre 16 et 18°C.

Contact

Château Biston-Brillette
91, route de Tiquetorte
33480 Moulis-en-Médoc France
Email : contact@chateaubistonbrillette.com

Tél : (0)5 56 58 22 86
Fax : (0)5 56 58 13 16



VISITES - DEGUSTATIONS - VENTES
Du lundi au vendredi 9h/12h - 14h/18h
Samedi 10h/12h

Sur rendez-vous en dehors de ces horaires
Fermé samedi après-midi, dimanches et jours fériés