



# CHATEAU BISTON-BRILLETTE

**MOULIS**

APPELLATION MOULIS CONTROLEE  
CRU BOURGEOIS SUPERIEUR

MILLESIME 2003

*Le microclimat médocain ponctué de quelques précipitations a permis à la vigne de traverser un été caniculaire sans encombre.*

*Vinifiée dans les nouvelles installations de cuverie, privilégiant mesure et précision des extractions, la vendange 2003 a bénéficié d'une attention particulière. Le résultat est un assemblage harmonieux de raisins parfaitement mûrs.*

*Vin d'un beau rouge bordeaux foncé. Nez floral et fruité avec des notes de fraises des bois d'une exquise finesse. Bouche souple, ample, savoureuse d'une élégance distinguée, belle finale légèrement toastée. Un vin riche, corsé, savoureusement fruité dont la trame tannique dense et serrée laisse présager d'une superbe évolution.*

*Très grand millésime qui honorera la réputation du domaine, promu en 2003 au rang de Cru Bourgeois Supérieur. A déguster, garde 15/20 ans.*

---

## **GUIDE HACHETTE DES VINS 2007 \*\***

La complexité du bouquet séduit : s'y déploient des notes de toast, de fruits confits et de pruneau. Au palais, les fruits rouges mûrs prennent la relève en compagnie de la cerise noire et du chocolat. Souple, tannique et persistant, l'ensemble est harmonieux et sera le complice d'un chevreuil à la broche dans trois ou quatre ans.

## **LE GUIDE DU VIGNOBLE BORDELAIS** Edition 33 sur vin

Très belle teinte rubis foncé aux reflets grenat. Encore jeune. Présentation irréprochable. Nez riche, de la matière, complexe, toasté, viandé, accompagné de fruits rouges très mûrs (bigarreau, framboise). Après agitation, des notes grillées (moka) apparaissent, l'ensemble prolongé par un bon boisé. En bouche, beaucoup d'arômes en cours d'évolution. Des notes chaudes (silex) apparaissent, suivies de goûts de raisins mûrs. Après aération des nuances épicées et fumées se révèlent. Bonne structure tannique avec des tanins fins et soyeux. Bon équilibre. Finale de bonne tenue avec un retour fruité soutenu par un boisé de qualité. Bon vin.

## **GAULT MILLAU**, juin juillet 2004

Bien défini avec un vin franc, Biston Brillette donnera encore une fois un des meilleurs rapports qualité prix du millésime.