



# CHATEAU BISTON-BRILLETTE

MOULIS

APPELLATION MOULIS CONTRÔLÉE

GRAND VIN DE BORDEAUX  
MÉDOC - FRANCE

MILLESIME 2010

CRU BOURGEOIS

*Millésime remarquable, issu d'une maturité de raisin lente et régulière.  
Incontestablement : le millésime de la décennie chez Biston-Brillette !*

*Robe sombre et profonde. Belle matière dense et pulpeuse. Nez floral, frais, fin, précis et délicat. Bouche longue, puissante, structurée, serrée. Finale fruitée intense, soulignée d'une élégante touche toastée vanillée. Un charme fou et un énorme potentiel. Patienter encore un peu, il s'ouvre doucement : presque parfait. Réussite exceptionnelle. Garde 12/20 ans.*

#### **Guide Hubert 2014**

Joli nez développant des arômes de fruits noirs, des notes fumées et épicées, bouche bien construite, charnue, fruitée avec de la tenue, une belle fraîcheur et du potentiel.

#### **Guide des meilleurs vins à moins de 20 euros, 2014**

Une bouche charnue, assez dense, mais équilibrée avec une finale fine. Bon style classique pour cette valeur sûre de l'appellation.

#### **Gilbert & Gaillard 2014 note 89/100**

Robe pourpre soutenu. Nez élégant de fruits frais avec un arrière-plan boisé épicé discret. La bouche est harmonieuse, l'attaque est fondue, sur le fruit et les épices. L'évolution et la finale sont plus fermes et annoncent une certaine garde.

Deep crimson. Elegant nose of fresh fruits layered over subtle spicy oak. The palate is harmonious, melted and driven by fruit and spice on entry. The mid-palate and finish are firmer and intimate a certain cellaring potential.

#### **Wine Advocate Rating 90**

Another superb over-achiever from the appellation of Moulis in the Médoc, this wine shows lots of licorice, barbecue smoke, charcuterie, plum and black currants. It hits the palate with medium to full-bodied opulence. The tannins are sweet and the acidity adequate to provide definition and vibrancy. This is a beauty.

#### **Decanter, February 2013 score 16.75**

Fresh, Cabernet-dominated black fruits nose with touches of leather showing some evolution. Charming palate of summer fruits compote and creamy finish. 2013-2022.

#### **Guide petit futé Gironde 2013**

Robe grenat, reflets noirs. Nez complexe, charmeur et puissant ; notes de boisé vanillé, de fumé, de café, arrière de fruits rouges mûrs. Bouche concentrée et charnue, savoureuse, sur des fruits croquants et des tanins soyeux. Belle matière.

#### **LE FIGARO.fr - La note de dégustation de Bernard Burtschy**

Attaque dense et veloutée, beau milieu de bouche serré, modérément tannique, franc et sincère. Une réussite.

#### **Le Point, mai 2010**

Rose, framboise, bouche ronde, souple, bien fondue, délicate, jolis tanins soyeux, assez marginalien dans son style.



**CB**  
CRU  
BOURGEOIS