



CHATEAU BISTON-BRILLETTE

MOULIS

APPELLATION MOULIS CONTRÔLÉE
GRAND VIN DE BORDEAUX
MÉDOC - FRANCE

MILLESIME 2013

CRU BOURGEOIS

Petite récolte née dans la fraîcheur d'un printemps humide. Honorable qualité, due aux remarquables conditions en juillet et en août.

Vendange délicate à appréhender : sélections parcellaires, tris sévères, vinifications précises, extractions mesurées, justes et douces. Haut niveau d'exigence dans l'assemblage.

Belle parure. Nez de confiture de fruits rouges à la finale toastée, épicée. Bouche de bonne densité, souple et soyeuse. Bel équilibre entre le fruit et le bois. Structure en dentelle, légère et fine. Un joli vin, franc et délicat. A commencer en 2016/2017. Garde 6/8 ans.

Guide Gilbert & Gaillard 2016 (89)

Belle robe grenat soutenu. Nez racé où se mêlent les petits fruits rouges et noirs et une tonalité boisée torréfiée délicate. En bouche beaucoup d'élégance, des tanins polis et une expression aromatique nette avec en finale une touche réglissée.

Magazine Saveur, janvier 2016

Voici un Moulis très savoureux qui donne le change au petit salé aux lentilles et remplace avantageusement le pinot noir qu'on a l'habitude de servir avec ce plat. Désaltérant, ce rouge très équilibré, donne à cette cuisine classique et roborative une légèreté inattendue et bienvenue.

Guide Petit Futé Gironde 2016-2017

Robe grenat. Nez doux, léger, notes de cannelle, pétale de rose, framboise, touche d'épices orientales, mirabelle. Une bouche équilibrée, délicate, et du coup charmeuse. Pointe de sucrosité. Un beau travail.

LEFIGARO.fr, La note de dégustation de Bernard Burtschy 15.5/20, Dégusté en 2014

La robe est grenat et le vin sur les fruits rouges et noirs. En bouche, le vin possède une bonne concentration, de la matière, un joli fruit. Un vin sincère, toujours très régulier.

Journal Le Point, Bordeaux le millésime 2013, juin 2014

Frais, fruit pur, myrtille, mûre, charnu, tanins veloutés, élevage fin, équilibré, finale savoureuse. Vin élégant.

