



# CHATEAU BISTON-BRILLETTE

## MOULIS

APPELLATION MOULIS CONTRÔLÉE

GRAND VIN DE BORDEAUX  
MÉDOC - FRANCE

MILLESIME 2017

CRU BOURGEOIS

***B**elle précocité printanière marquée par un terrible coup de froid fin avril : Une petite récolte, de qualité. Grâce à nos parcelles protégées du gel par aspersion d'eau et un îlot naturellement épargné, nous avons pu sélectionner sur plus de la moitié de la propriété de très jolis merlots vendangés mi-septembre et des cabernets d'excellente maturité quinze jours plus tard..*

*Robe bordeaux foncé brillante et lumineuse. Nez frais, au fruité intense, finement fumé et torréfié. Attaque souple en bouche, beau volume, tannins sphériques, finale persistante. Un vin complet, de bonne constitution, gourmand, ample et équilibré. De l'élégance et du caractère, une très jolie réussite. Garde 8/10 ans.*

**Gilbert & Gaillard (90/100) :** Robe aux reflets rubis. Nez boisé vanillé grillé élégant qui laisse le fruit s'exprimer (baies rouges et noires). Bouche pleine qui doit encore digérer son élevage. Le potentiel fruité est là mais attend encore son heure. Beaux tanins en finale.

**Grand Tasting L'Appli (15.5) :** Nez très raffiné joli fruit bien mûr, suaves notes florales, bouche charnue complète avec des tannins harmonieux et beaucoup de fraîcheur. Caractère et équilibre.

**Primeurs 2017 - La sélection de Bernard Burtschy (88-89) :** La robe est sombre et le très joli nez est épicié. Le vin est dense avec de très beaux arômes, très élégant et long. Encore une réussite pour ce château qui est d'une régularité impressionnante. 3-8 ans.

**Bettane + Desseauve – Concours Prix Plaisir :** Médaille de Bronze

