



CHATEAU BISTON-BRILLETTE

MOULIS

APPELLATION MOULIS CONTRÔLÉE

GRAND VIN DE BORDEAUX
MÉDOC - FRANCE

MILLESIME 2018

CRU BOURGEOIS SUPERIEUR

***D**ébut de saison marqué par de nombreux épisodes orageux, parfois très violents. Dès juillet, un bel été s'est durablement installé jusqu'à la vendange. Une production limitée, d'excellente maturité, a permis d'atteindre des records de concentration.*

Remarquable millésime qui tient ses promesses : belle couleur sombre, nez intense de fruits noirs mûrs et confits avec une délicate touche toastée. Sucrosité et volume en bouche. Matière riche et juteuse, belle allure dans un style délié, rond et velouté. Une pure gourmandise à déguster par curiosité et conserver quelques années pour profiter de tout son potentiel. Garde 10/15 ans.

Le Point Spécial Primeurs

Château Biston-Brillette 2018 (14/20) : Fruits noirs, juteux, réglisse, bon fond de vin, tanins marqués mais fins.

Primeurs 2018 - La sélection de Bernard Burtschy

Château Biston-Brillette 2018 (90-91) : De robe noire, le vin se présente avec un très joli nez de fruits noirs. Le vin est dense, souple, charmant, lisse, d'une belle longueur. Un vin superbe. Coup de cœur.

