



# CHATEAU BISTON-BRILLETTE

## MOULIS

### Fiche technique



**Superficie:** 26 Hectares

**Production:** 81 000 bouteilles Château Biston-Brillette

**Terroir:** graves et argilo calcaire

**Assemblage:** cabernet sauvignon 50%, merlot 50%.

**Densité plantation:** 9000 & 6600 pieds/Ha.

**Age moyen des vignes:** 20 ans.

**Rendement:** 42 hL

**Vendanges:** mécanique et manuelle, éraflée en totalité

**Vinification:** sélections parcellaires vinifiées en cuves inox thermo-régulées. 15 à 25 jours de cuvaison entre 22 et 28°C.

**Elevage:** 20 mois. Assemblage sans filtration 3 mois après la vendange. 12 mois de vieillissement en fûts renouvelés par tiers pour chaque récolte. Puis collage et mise en bouteille au château.

**Propriétaire:** Famille Barbarin.

**Maître de chai:** Jean Paul Barbarin.

**Oenologue conseil:** Eric Boissenot.