



CHATEAU BISTON-BRILLETTE

MOULIS

Fiche technique Millésime 2022



Superficie : 26 Hectares

Production : 85 500 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 : 40 Hl/Ha

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 : Château de Malleret

Maître de chai : Guillaume Barbarin

Cœnologue conseil : Eric Boissenot