



CHATEAU BISTON-BRILLETTE

MOULIS

APPELLATION MOULIS CONTRÔLÉE

GRAND VIN DE BORDEAUX
MÉDOC - FRANCE

MILLESIME 2022

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

*M*illésime né dans des conditions extrêmes, marqués par un printemps chaud et sec suivi d'un été caniculaire. La vendange précoce a atteint des sommets de maturité, le rendement était modéré et la qualité du raisin exceptionnelle. L'assemblage est porté par des merlots généreux ; la puissance du cabernet-sauvignon structure l'ensemble ; le petit-verdot avec ses notes épicées fait discrètement son entrée et signe cette superbe réussite. Le vin est séduisant : robe d'ébène, bouquet frais et fruité, rondeur soyeuse en bouche. Intensité aromatique et longueur persistante au palais sont la garantie d'une très grande année. Tout simplement envoûtant !

VertdeVin,

Château Biston-Brillette 2022 Primeurs : « Le nez offre de la maturité et un cote épicé délicat. Le vin exprime les notes de griotte, de cassis, de confiture de myrtille, de cerise rouge, de fraise des bois, ainsi que des notes de réglisse, de poivre blanc, de crème de cassis, de vanille et de menthe au chocolat. La bouche est juteuse et soyeuse. On y retrouve les notes de prune noire fraîche, de mure sauvage, de griotte, de fraise écrasée, ainsi que des touches rafraichissantes de menthe séchée, de violette et de réglisse. Bon équilibre et de la tension. Fin de bouche acidulée, serrée et puissante ».

Yves Beck,

Château Biston-Brillette 2022 Primeurs : « De bonne intensité, le bouquet de Biston-Brillette affiche des nuances florales et fruitées ainsi que des notes d'élevage. Ces dernières sont encore bien soulignées, mais néanmoins pas dominantes. Plutôt élance en attaque, le vin gagne en dimension le long du palais. Ses tanins sont veloutés et offrent une bonne assise tandis que la structure acide se charge de la fraîcheur en finale. Un vin fin, harmonieux qui demande à gagner en expression aromatique ».

