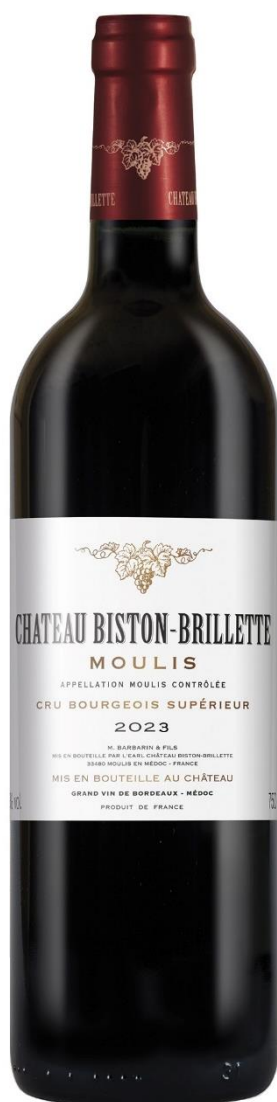




CHATEAU BISTON-BRILLETTE

MOULIS

Fiche technique - Millésime 2023



Appellation : Moulis

Superficie : 28 Hectares

Production : 95 000 bouteilles Château Biston-Brillette

Terroir : graves et argilo-calcaire

Assemblage : Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 50% - 8% Petit Verdot.

Densité plantation : 6 500 à 7 000 pieds / ha

Age moyen des vignes : 24 ans.

Rendement : 40 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 : 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.

Oenologue conseil : Eric Boissenot.