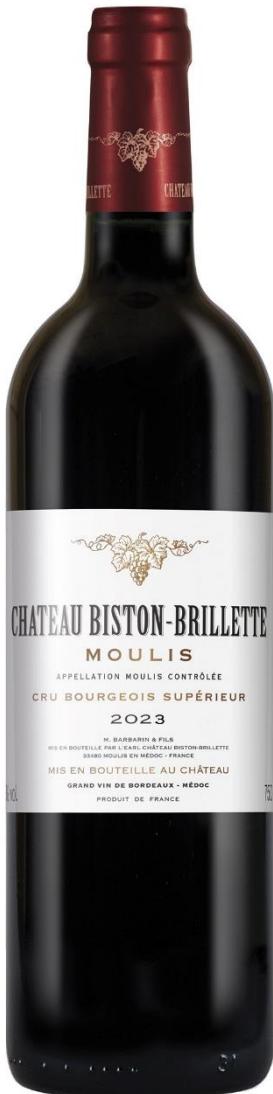




# CHATEAU BISTON-BRILLETTE

## MOULIS

### Fiche technique - Millésime 2023



**Appellation :** Moulis

**Superficie :** 28 Hectares

**Production :** 95 000 bouteilles Château Biston-Brillette

**Terroir :** graves et argilo-calcaire

**Assemblage :** Merlot 53% - Cabernet Sauvignon 39% - 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.