



CHATEAU BISTON-BRILLETTE

MOULIS

Fiche technique



Superficie: 26 Hectares

Production: 100/ 120 000 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: 46 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 and 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.