



Château
Briot

BORDEAUX BLANC

MILLÉSIME 2019

Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2020

Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2020



« Robe jaune d'or brillante. Nez typique de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est tendre, fraîche avec un fruité acidulé gourmand. Un vin très convivial qui nécessitera un poisson grillé ou des fruits de mer. »

Wine Enthusiast Magazine

« With tropical-fruit flavors, this ripe style of Sauvignon Blanc reflects the vintage well. It is full of apple and citrus flavors, made richer by touches of pineapple and mango. The wine is ready to drink. » Roger Voss



MILLÉSIME 2018

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2019

Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2019



Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2019

Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2019



“Robe or clair, reflets verts. Nez expressif mêlant buis, agrumes, bourgeon de cassis. Bouche souple, assez ample, vive qui s'exprime avec enthousiasme dans la même veine aromatique. Croquant, d'une agréable droiture et simplicité, pour coquillages.”



88 pts “ Best buy” au Wine Enthusiast Magazine

“This is a crisp, bright wine with plenty of acidity that contrasts with the green-apple flavors. The light texture and touch of minerality give a nervy edge to this buoyant wine. Drink now. “ Roger Voss

88 pts - Le Figaro - Bernard Burtschy

“De robe pâle, le nez est très intense, très sauvignon citron vert avec une pointe de pêche. Le vin est de bonne densité avec toutefois une petite amertume, mais le joli milieu de bouche est bien construit, l'ensemble un rien court. Le vin de soif par excellence. Il a été élaboré en pur sauvignon en cuve inox.”





Decanter



MILLÉSIME 2017

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2018

Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2018

90pts/100, *Decanter Magazine*, June 2018

« Very Sauvignon Blanc but smooth and not annoyingly varietal. Lime and grapefruit, fine energy and depth combine to make this a most lip smackingly delicious white Bordeaux! » Jane Anson

Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2018

Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2018

« Robe or pâle, reflets brillants. Nez typé engageant, aux accents d'agrumes et de prairie. Vin jeune, tonique, doté d'une agréable vivacité. Les parfums acidulés dominant avec une finale végétale herbacée. Un sauvignon d'apéritif, de chèvre sec. ».

MILLÉSIME 2016

1 étoile dans le Guide Hachette des Vins 2018

« Un pur sauvignon blanc exotique et floral au nez, ample, dense et suave en bouche. Un vin harmonieux et délicat. »

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2017

Silver Medal Concours Général Agricole de Paris 2017

MILLÉSIME 2015

Wine Enthusiast, September 2016

« Winemaker Jérémy Ducourt brings attractive grassy, herbal aromas that are followed by a crisp wine. It has tropical fruits as well as lime and lemon flavors. The texture is tight, perfumed and elegant. Drink now. » Roger Voss

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2016

Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2016

MILLÉSIME 2014

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2015

Silver Medal Concours Général Agricole de Paris 2015

MILLÉSIME 2013

Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux 2014

Bronze Medal Concours de Bordeaux 2014



Commended au Decanter World Wine Awards 2014

Commended Decanter World Wine Awards 2014

« Citrus and hay nose and crunchy lime palate. Deft oak and lively, crisp acidity. »

MILLÉSIME 2012



Médaille d'Or au Concours de Bordeaux 2013

Gold Medal Concours de Bordeaux 2013



Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2013

Bronze Medal Decanter World Wine Awards 2013



Médaille de Bronze au Concours Général Agricole de Paris 2013

Bronze Medal Concours Général Agricole de Paris 2013



Sélection Guide Hachette des Vins 2014

MILLÉSIME 2010



Wine Spectator, June 2012

« Plump and friendly, with grapefruit and lemon zest notes backed by a flash of kiwifruit. A hint of herb on the finish adds a nice contrast. » James Molesworth



Sélection Guide Hubert 2011

« Nez agréable de fruits blancs, mangue, aux nuances de freesia et citronnées, bouche ronde, souple, fruitée, facile et agréable. »



Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux 2011

Bronze Medal Concours de Bordeaux 2011



Médaille d'Argent au Challenge International du Vin 2011

Silver Medal Challenge International du Vin 2011